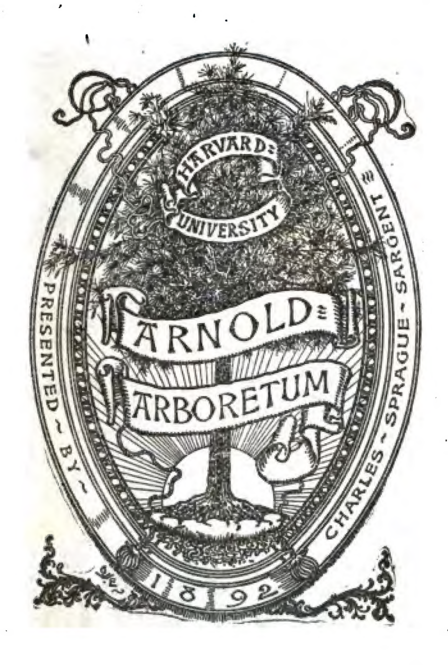
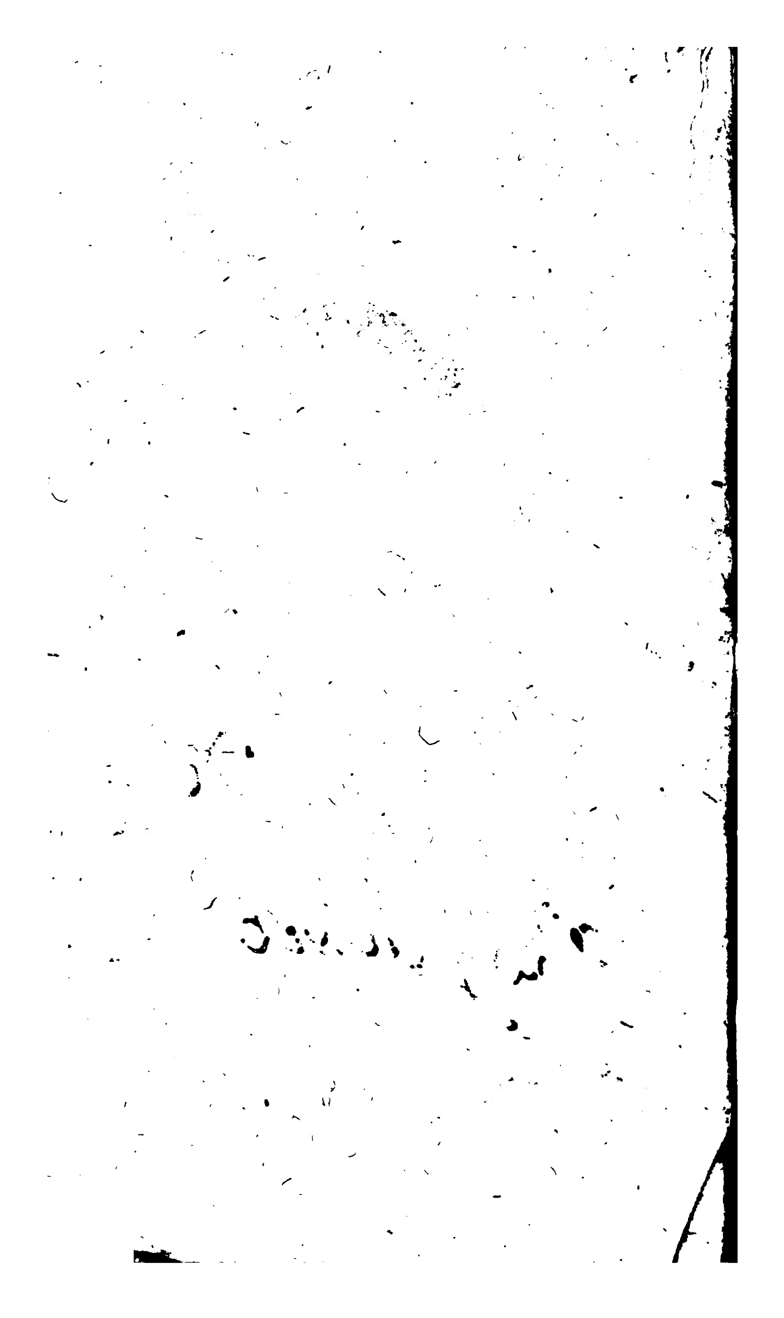







HARVARD
UNIVERSITY
ARNOLD
ARBORETUM
PRESENTED ~ BY ~ CHARLES ~ SPRAGUE ~ SARGENT
1892





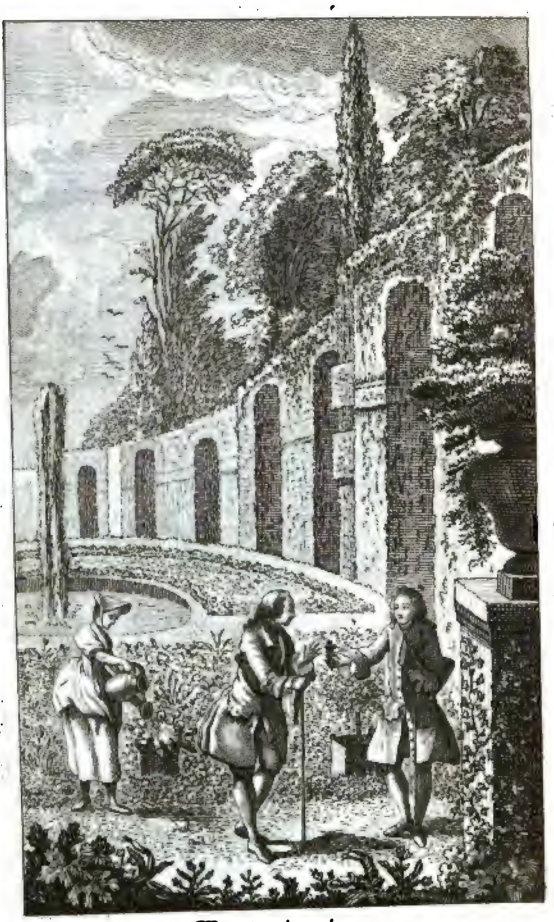
eloy belangé de Chossy

1792

MANUEL DU JARDINIER.

eloy belang[illegible]

Chossy



Frontispice.

MANUEL DU JARDINIER;

OUVRAGE NÉCESSAIRE

AUX CULTIVATEURS,

AMATEURS DE LA BOTANIQUE, ET DE LA PHYSIQUE;

CONTENANT

La Description des Plantes nécessaires pour la Décoration d'un Jardin de Fleurs; les différences essentielles qui les distinguent d'une autre, avec laquelle elles pourroient être confondues; le tems de les semer; la maniere de les reproduire la plus prompte & la plus avantageuse; la qualité de la Terre, l'exposition qui leur est nécessaire, leurs Vertus Médicinales & œconomiques, & les Maladies dans lesquelles elles sont indiquées.

Agostino

PAR LE SIEUR MANDIROLA.

Traduit sur l'Original Italien.

PAR M. C. L. F. RANDI.



A PARIS,
Chez SAUGRAIN jeune, Quai des Augustins, près du Pont Saint Michel, à la Fleur de Lis d'or.

M. DCC. LXV.
Avec Approbation, & Privilege du Roi.

LETTRE DE L'AUTEUR
AU TRADUCTEUR.

MONSIEUR,

» AYANT appris que vous vous étiez donné
» la peine de traduire mon Traité, intitulé *le*
» *Manuel du Jardinier*, Ouvrage que je n'ai
» fait qu'à la hâte, pour donner des idées de
» la culture des Fleurs & des Arbres les plus
» communs de nos jardins, à une Dame Mila-
» naise de la plus haute distinction, qui m'a-
» vait témoigné vouloir employer quelques
» momens à cette science agréable ; je vous prie
» d'y joindre les notes que je vous envoie, &,
» en cas que l'Ouvrage soit fini d'imprimer,
» de les ajouter, en forme d'appendix, à la fin
» de l'Ouvrage ; je vous envoie aussi quelques
» additions pour mettre au commencement du
» Discours préliminaire ; je n'aurois pas fait des
» oublis si considérables si j'eusse eu le tems de
» revoir mes manuscrits, mais il m'étoit impos-
» sible, étant prié par cette Dame, de lui donner
» dans l'espace de quinze jours la description
» des Plantes & des Arbres qui étoient dans le
» jardin de la maison où nous étions, & qu'elle
» cueilloit indistinctement tous les jours, pour
» que je lui en donnasse sur le champ la des-
» cription. Je n'ai pû de même ranger mes
» plantes par systêmes ou par familles ; je ne
» croyois pas d'ailleurs que cette Dame, de re-
» tour chez elle, fît imprimer mes abrégés sur

» chaque plante ; un Fleuriste au surplus range
» ses plantes suivant l'ordre le plus agréable à
» la vue: vous vous appercevrez, Monsieur,
» que j'ai extrait plusieurs endroits de Grew,
» de Linnæus, des cahiers de M. de Jussieu,
» du livre de M. Adanson, que j'étudie tous
» les jours avec un nouveau plaisir, & que
» je vous prie d'assurer de mes respects, ainsi
» que M. Bernard de Jussieu ; je serois charmé
» de savoir si Monsieur son frere revient bientôt
» du Pérou ; : donnez-moi en même tems, je
» vous prie, des nouvelles de M M. Gervaise,
» Geoffroi, Lemonnier, Missa, Hatté, Guettard,
» Descemet ; j'ai connu aussi M M. Bernon, Ja-
» cobée, un Docteur de Rheims, qui les con-
» noissoit fort bien, il se nommoit M. Cheva-
» lier. Je les assure de mes respects, ainsi que
» vous, & vous baise humblement les mains.
» M. Miraldi vous remettra le Traité de l'Air,
» & des maladies qui en dépendent, du Doc-
» teur Joseph Mosca.

FR. MANDIROLA.

A Florence, ce 21 Septembre 1764.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

JE ne m'arrêterai pas à faire voir l'antiquité de la Botanique: cette science est une des premieres à laquelle les hommes se soient appliqués par nécessité ; soit pour en retirer les substances alimentaires, soit pour en user comme de médicamens. Les Livres Sacrés (*a*), Homere (*b*) nous prouvent que les Savans & les Médecins s'y adonnaient ; les uns pour pénétrer les secrets de la nature ; les autres dans le même but, mais ayant encore en vue l'utilité publique, en trouvant des remedes aux maladies. Ceux qui voudront lire l'Histoire Chronologique de la Médecine n'auront qu'à consulter le savant, M. Tournefort ; ceux qui voudront de plus connoître le plan de tous les ouvrages de Botanique, tant des Auteurs qui ont eu en vue de donner une connaissance générale de cette science, soit en en développant les fondemens, soit en établissant des méthodes systématiques, que de ceux qui en ont traité quelque partie avec succès & d'une maniere qui peut servir de modele, n'auront qu'à lire la Préface des familles des Plantes du profond M. Adanson, à la fin de laquelle ils trouveront une table chronologique des Auteurs de Botanique, contenant le nom des Auteurs, leur patrie, le titre de leurs Ouvrages, le nombre des Plantes

(*a*) Genesis. Esaï. 38.
(*b*) Iliad. Odiss.

dont ils ont parlé, & des Figures qu'ils ont publiée, avec le degré d'exactitude de ces Figures, les années de leur naissance, de leur mort, autant qu'on a pu les recueillir, & le tems où ont paru la premiere & derniere édition de leurs Ouvrages.

Je ne parlerai pas non plus des honneurs qu'ont reçus tous ceux qui se sont livrés à cette science, ni des grands hommes qui l'ont cultivée : elle a été de tous les tems le délassement des Rois. Orphée, Moyse, Salomon, Solon, Denis le Tyran, Etax ont traité des vertus, & donné la description de quantité de Plantes. Plusieurs portent encore le nom des Rois qui les ont trouvé, ou qui les premiers ont publié les vertus qu'elles possédoient ; d'où nous sont venus les noms de Lysimachie, de Gentianne, d'Eupatoire, d'Armoize, d'Aunée, &c. Cyrus, Semiramis, Masinissa, employoient les momens qui leur restaient pour se délasser du poids de leurs affaires, à l'étude de la Botanique. Caton, Lucullus & Sylla, après s'être délivrés du Gouvernement & des Charges publiques qu'ils occupoient, se livrerent entierement aux charmes de cette science. Philippe II, Roi d'Espagne, Louis XIV, l'Empereur, le Roi de Sardaigne, celui de Dannemarck, Louis le bien Aimé, après avoir considéré l'utilité de la Botanique, en ont favorisé les progrès, en envoyant, à leurs dépens, plusieurs Savans, pour faire des découvertes sur les Plantes qui nous étoient inconnues. Louis le bien aimé passe avec plaisir quelques instans dans son jardin de Trianon, & connaît parfaitement les Plantes qui y sont gouvernées sous les soins du Savant M. de

Jussieu, quoiqu'elles y soient au nombre de plus de quatre mille. Plusieurs Seigneurs Français, à la tête desquels on en voit un, autant remarquable par son esprit & ses connoissances, que par son illustre origine, le Duc d'Ayen, se font honneur d'étudier cette Science & de protéger ceux qui la cultivent.

La connaissance des Plantes usuelles est nécessaire au Médecin; autrement il est à tous momens sujet aux tromperies des Herboristes, & même de quelques Apothicaires, qui ne savent que trop bien substituer une drogue à une autre, lorsqu'ils n'ont pas celle qu'on leur demande. Un Médecin devroit de plus passer quelques-unes de ses premieres années d'étude en Médecine à connaître les Plantes qui ont été peu employées, ou ne l'ont pas encore été. Les expériences faites par l'Analyse Chymique, & l'analogie qu'il y a entre les vertus des Plantes d'une même famille, ces vertus ne différant que du plus au moins, le mettraient à portée d'exercer la Médecine, sans être embarrassé, dans toutes sortes de climats. Nous ne sommes donc nullement de l'avis de M. Chirac, qui disait que la Botanique était la science des figures & des couleurs, ni de ce Satyrique plein d'esprit, qui pensait qu'il était aussi ridicule de se faire Botaniste pour être Médecin, que Médecin pour être Botaniste; & qui croyoit qu'il n'étoit pas nécessaire de connoître les Plantes pour exercer la Médecine. Son Livre est autant rempli de paradoxes que d'indécences, & de faussetés qu'il débite continuellement contre les plus habiles Médecins. La Botanique est la base fondamentale de la

Médecine, après l'Anatomie : ces sciences réunies sont capables de faire un excellent Praticien. A ces deux Sciences succéderont l'étude de la Chymie & de la Chirurgie : un Médecin qui aura étudié toutes ces parties comme il convient, ne sera pas sujet aux mortifications que les Apothicaires & les Chirurgiens pourraient lui causer, & qu'ils lui causeront toutes les fois qu'ils le pourront : tant est grande la manie de vouloir enseigner. Nous ne prétendons pas néanmoins qu'il faille porter l'étude de cette Science aussi loin que les Jussieu, les Linnæus, les Adanson, les Geoffroy, les Lemonnier, les Gervaise, &c. mais nous voulons qu'au moins on puisse distinguer celles qui sont employées en Médecine, & qu'on ne fasse pas un trophée de distinguer à peine le Persil du Cerfeuil, &c.

La Botanique a pour objet d'examiner toutes les parties d'une Plante, de comparer & de combiner les différens rapports qu'elle a avec une autre, de connaître ses vertus, soit alimentaires, soit œconomiques, soit médecinales, la maniere la plus prompte par laquelle elle se reproduit, la terre & l'exposition qui lui est propre, & la culture qui lui est nécessaire. La Plante est un corps organisé, qui n'a ni sentiment ni mouvement progressif ; elle croît, se multiplie, &, par le moyen de ses racines, elle tire sa nourriture de la terre ou de l'eau. Les Plantes tiennent le milieu entre les animaux & les minéraux ; elles ont la faculté de se reproduire, mais elles n'ont pas de sentiment (a) ; toute Plante, quoique sans sen-

(a) *Lapides crescunt, vegetàlia crescunt & vivunt.*

[illegible], a une ame divisible & répandue également dans toutes ses parties, puisque chacune d'elles possede une vie indépendante des autres, ce qui se prouve par les branches qui, détachées & séparées de leur mere commune, croissent & fructifient séparément.

Les Plantes croissent en longueur & en largeur. Par l'analyse chymique des végétaux, on trouve qu'ils sont composés de soufre, de sels volatils, d'eau, de terre & d'air : *Ces quatre premiers principes agissent les uns sur les autres, par une forte puissance d'attraction mutuelle, & l'air est doué de cette même puissance attractive, lorsqu'il est dans un état fixe ; mais il exerce la puissance contraire aussi tôt qu'il change d'état, & dès-lors il repousse avec une force supérieure à toutes les forces connues. Les particules aériennes actives servent à conduire à sa perfection l'ouvrage merveilleux de la végétation ; elles favorisent, par leur élasticité, l'aggrandissement des parties ductiles ; elles aident à leur extension, elles donnent de la vigueur à la seve, elles la vivifient, &, en se mêlant avec les autres principes qui attirent & rougissent, elle fait naître une chaleur douce & un mouvement favorable, qui façonne peu à peu les particules de la seve, & qui les change en particules telles qu'il les faut pour la nutrition.* Halles. Stat. des Véget. Cap. VII. p. 271.

Il y a plusieurs especes de liqueurs qui circulent dans les Plantes, ce qui se voit facilement dans quelques fruits, tel que l'Orange : on y distingue plusieurs especes de sucs, qui

animalia crescunt, vivunt & sentiunt. Car. Linn. Philosoph. Botanic. Introduct.

varient par l'odeur & la saveur ; il y a cependant deux liqueurs principales, savoir, la seve & le suc propre. La seve n'a ni couleur ni odeur, & differe peu de l'eau ; elle est plus abondante au printems, & alors l'écorce se détache aisément du bois : dans les autres tems elle y est immédiatement appliquée. Les feuilles contribuent tellement au mouvement de ce fluide, que si on éfeuille un jeune arbre au printems, on trouve peu de tems après son écorce aussi adhérente qu'en hiver. Le suc propre est une liqueur composée & sensible par sa couleur, son odeur & sa substance ; elle est blanche dans les Titimales, les Apocins, les Euphorbes, les Figuiers ; jaune dans la Chelidoine ; résineuse, gommeuse ou mucilagineuse dans d'autres : c'est dans ce fluide que réside l'odeur, la saveur & la vertu de la Plante : celles qui ont peu du fluide, ou dans lesquelles il ne differe pas de la lymphe, ont peu de vertus. Ce fluide est contenu dans des tuyaux droits plus considérables que les lymphatiques, il est situé différemment, suivant les diverses especes de Plantes. Ce suc n'existe pas tout formé dans les racines ; mais il se forme vers le haut des branches, d'où il descend jusqu'au bas de l'arbre : il suinte, lorsqu'on a fait une plaie à l'arbre, mais plus abondamment vers la partie supérieure que vers l'inférieure ; il coule aussi en plus grande quantité dans les tems chauds que lorsqu'il fait froid : ce suc n'est pas proprement la matiere nutritive de l'arbre, mais c'est de lui que se forme cette matiere. M. Halles a prouvé que les Plantes transpiroient considérablement. Cette transpi-

ration leur est absolument necessaire ; & cette excrétion étant la seule par laquelle les Plantes puissent se décharger des superfluités nuisibles ; elle est aussi plus considérable : que dans l'homme qui a d'autres moyens pour se délivrer des matieres surabondantes. La Plante, connue sous le nom de *Tournesol*, transpire dix-sept fois plus qu'un homme en vingt-quatre heures, & reçoit par conséquent dans le même tems autant de nourriture pour réparer les pertes qu'elle a faites ; d'où vient que dans les tems secs la terre ne fournissant pas assez d'humidité pour réparer la déperdition des Plantes, elles se fanent en très peu de tems. La suppression de la transpiration est cause de quantité de maladies dans les animaux : la même chose arrive dans les Plantes, lorsque la transpiration est interceptée, par l'intempérie de l'air ou la mauvaise qualité du terrein qui ne fournit pas assez de nourriture. Leurs maladies les plus ordinaires sont la brulûre, la *panachure*, le givre, la rouille, la nielle, le charbon, l'ergot, la mousse, les gerses, le cadran, la roulure, la gelissure, la champlure, le gelis, l'étiolemant : ces maladies sont causées par les vices de l'air : il y en a d'autres, telles que l'exfoliation, qui est causée par la grêle, ou par des coups que l'arbre a reçus ; les galles, sont des excroissances causées par les insectes : la jaunisse qui est dûe à un terrein trop léger & trop maigre : la décurtation, qui est un retranchement qui se fait de soi-même par une cessation d'accroissement dans la partie supérieure d'une jeune branche, cette partie jaunissant & se séparant de l'inférieure qui reste saine ; & est oc-

casionnée par la secheresse, par quelques coups de soleil ou la gelée : la *fullomanie*, ou trop grande quantité de feuilles, ainsi que le dépôt, sont dûs à la trop grande quantité de sucs grossiers. L'exostose est causée par un coup de soleil, une forte gelée, la piquûre d'un insecte, ou quelques coups donnés à l'arbre : la pourriture est causée par le séjour de l'eau, ou de la seve dans quelque partie ; la carie est dûe à la pourriture, au grand froid & au grand chaud ; dans ce dernier cas on l'appelle échauffure : les chancres & les abscès coulans sont occasionnés par une seve acre & corrosive, causée par des eaux putrides & infectes, ou des fumiers trop abondans.

Les Plantes ont plusieurs sortes de mouvemens, qui se voient dans le Tournesol, les légumineuses, la sensitive, la carline, &c.

Il y a différentes manieres par lesquelles les Plantes se reproduisent, qui sont par graines, par bourgeons ou cayeux, par branches, (ces branches ont des racines ou non ; celles qui ont des racines sont de deux sortes, les drageons, & les vives racines ; celles qui n'en ont pas sont les Provins, les Marcottes, le Maillet, la Crosse, les branches époinées & les Boutures) & par la greffe. (La greffe est l'union d'une plante sur une autre, avec laquelle elle continue de vivre. Elle est naturelle ou artificielle. L'artificielle est celle dont on se sert pour imiter la naturelle, & est de cinq especes ; savoir, la greffe en approche, celle en fente, celle en couronne, celle en écusson & celle en flutte. On greffe, pour avoir des arbres de belle tige, pour conserver une belle

espece de fleur, ou une bonne espece de fruits. Pour qu'une greffe réussisse, il faut qu'il y ait entre la greffe & le sujet (qui est la Plante sur laquelle on met la greffe) une certaine analogie. Cette analogie consiste en ce qu'ils soient de la même famille, qu'il y ait ressemblance entre leurs bois, écorces, sucs, fleurs & fruits : que le tems de leur seve, fleuraison & maturation du fruit soient les mêmes ; que la végétation soit égale en vigueur. La greffe par approche est la plus sûre : il y a quatre manieres de greffer ainsi : savoir, par enfourchement, par entailles, en écusson ou bec de flutte. La greffe en fente est de trois especes ; savoir, en fente proprement dite, en enfourchemens & en sillon. Nous parlerons de ces différentes manieres de greffer dans notre Traité).

La plus grande partie des Plantes se reproduit de graines. Parmi ces Plantes, les unes levent très facilement, & acquierent en peu de tems une hauteur convenable à leur espece : les autres restent en terre plusieurs années, & ne croissent que peu à peu. Les graines sont quelquefois portées dans des endroits fort éloignées de leur endroit natal, soit par le vent, soit par les eaux courantes, ou enfin par les animaux qui en avalent, ou sur lesquels quelques-unes se seront attachées. Parmi les graines, il y en a qu'il faut semer aussitôt qu'elles sont parvenues à leur maturité ; d'autres au contraire conservent leur vertu germinative pendant des tems considérables. Le climat fait beaucoup pour hâter ou retarder la germination des Plantes. Elles levent beaucoup plus vîte dans les pays chauds.

La graine est la semence que les Plantes produisent. Chaque graine contient en soi la plante qui en doit naître. Presque toutes les graines sont revêtues de deux enveloppes, qui se séparent aisément & d'une maniere très distincte, lorsque la graine est encore tendre. On remarque dans le plus grand nombre, lorsqu'on a ôté les enveloppes, deux lobes, la radicule & la racine seminale, qu'on appelle la Plume, qui devient dans la suite la tige de la Plante. Les petites parties qui la composent sont autant de véritables feuilles, qu'il est fort aisé de distinguer dans les semences de grenadilles encore vertes, féves, &c. On observe encore dans chaque semence la cuticule, qui est une petite peau extrêmement mince, & attachée intimement aux colets & à la radicule de la semence; cette peau ne paroît pas comme les autres lorsqu'on met la semence en terre, mais elle prend de l'accroissement comme les autres parties de la Plante; le parenchyme & les filets du corps intérieur distribués dans le parenchyme.

La graine étant mise en terre, se gonfle au bout de quelque tems: l'air & l'eau, avec les parties nourrissantes qu'elles contiennent, lp pénétrent; il s'y excite une fermentation qui purifie le suc nourricier; de-là il entre dans les branches de la racine séminale où il prend sa derniere perfection avant de pénétrer la radicule & la plume. La radicule recevant ce suc bien épuré, acquiert en peu de tems une croissance considérable, & devient une parfaite racine; sa plume sort bientôt aussi de la cavité dans laquelle elle étoit renfermée,

& devient la tige de la plante. Les deux lobes paraissent hors de terre, excepté dans les grosses féves & dans le bled, qui n'en a point, & qui se pourrit en terre avant que de germer: ils deviennent les deux premieres feuilles de la plante, & on leur donne le nom de feuilles dissimilaires: il y a des plantes qui n'ont pas de feuilles dissimilaires, ce qui arrive dans les pois & autres graines, telles que le millet, le chenevis, &c. leurs lobes ayant été altérés. Le cresson se partage en six lobes, ce qui fait qu'il a six feuilles dissimilaires. Ces feuilles servent à conserver la plume de la jeune plante. On peut considérer les graines par rapport à leur situation dans le fruit, leur nombre dans chaque fruit ou fleur, le nombre de leurs loges, leur receptacle, leur forme.

La racine est donc la partie inférieure de la plante enfoncée en terre, & qui communique au reste de la plante la nourriture qui lui faut; il y en a de trois especes, la tubéreuse, la bulbeuse & la fibreuse. Ce qu'on appelle racines bulbeuses ne sont pas réellement des racines; car on trouve au-dessous de ces bulbes qui sont des bourgeons formés par la base des feuilles charnues rapprochées en écailles ou en enveloppes des racines fibreuses & charnues; à côté de ces bulbes, naissent des cayeux qu'on a soin de détacher, & qui grossissant par la suite, donnent des fleurs comme les bulbes précédens. Les racines tubéreuses sont celles qui, après avoir tracé, produisent une tubercule, & retracent de nouveau, puis reproduisent un autre tubercule; quelquefois ces tubercules sont adhérens. Les racines fibreuses sont perpendi-

culaires ou horisontales, charnues ou filamenteuses, simples ou branchues.

Il faut considérer dans chaque racine la peau qui, avec le parenchyme, forme l'écorce de la racine; elle tire son origine de la cuticule de la graine, & le parenchyme, de la radicule. Le parenchyme est fort spongieux: après lui vient le corps ligneux qui a le tissu plus serré, & qui provient des racines séminales des deux lobes; il est néanmoins fort poreux, & ses pores sont fort aisés à appercevoir dans les racines un peu fortes, telles que celles du Chêne, du Sureau. Il faut encore remarquer les insertions du Parenchyme, qui pénetre dans certains endroits le corps ligneux jusqu'à la moëlle; ces insertions ne sont pas toujours en même quantité, ni situées de la même maniere, & elles ne s'étendent pas en égale proportion de tous côtés, en étant empêchées par les entrelassemens des fibres du corps ligneux; ces insertions sont fort sensibles dans un navet dont on a ôté l'écorce, elles ressemblent à un rezeau.

La moëlle occupe le milieu de la racine; sa substance est la même que celle du Parenchyme de la graine; quelquefois cependant elle tire immédiatement son origine du parenchyme de de l'écorce, ce qui est sensible dans quelques racines dans lesquelles la moëlle est formée par les différentes insertions qui s'unissent. Les pores de la moëlle sont plus ou moins grands, suivant qu'elle a plus ou moins d'étendue: quantité de la moëlle est plus grande dans les plantes potageres & herbacées, que dans les arbres & arbustes; il arrive quelquefois que le

corps ligneux pénétre la moëlle. La peau de la racine est comme un philtre par où passe les parties nutritives Les plus grossieres s'arrêtent sur la surface de la cuticule, les plus ténues passent dans la cuticule, où elles reçoivent une nouvelle élaboration avant de pénétrer le parenchyme qui les transmet au corps ligneux, où elles subissent encore quelques changemens ; le nouveau suc, qui afflue continuellement, pousse l'ancien, qui après avoir pénétré la moëlle & s'y être encore épuré, a acquis une si grande volatilité, qu'il monte en droite ligne vers la tige de la plante.

La tige est la partie de la plante qui naît de la racine & qui soutient les feuilles, les fleurs & les fruits : elle passe par plusieurs degrés de formes depuis le tronc jusqu'au chaume, & disparoît dans quelques especes où elle ne paroît être qu'une production commune des feuilles qui se ramifient comme une tige.

La tige est simple ou composée ; la simple est celle qui se continue sans interruption ; on l'appelle entiere quand elle ne donne aucune branche, elle est sans feuilles, ou en est garnie, est droite ou oblique, entortillée ou pliante, penchante, retombante, rampante, sarmenteuse, vivace, en arbrisseau ou sous-arbrisseau, annuelle, & cilindrique à deux, trois ou quatre angles, &c. est cannelée, en gouttiere, lisse, velue, raboteuse. ou herissée de poils. La tige branchue donne des branches latérales, qui montent, qui s'écartent : elle porte de grosses branches ou de petits rameaux, des supports ; elle est stérile ou prolifique. La tige composée est celle qui se se perd en se ra-

mifiant; elle se fourche, se partage en deux rangs de branches, & se subdivise.

Le chaume est une tige fistuleuse; elle porte des épis ou des panicules, est entiere ou branchue, uniforme, articulée, écailleuse, sans feuilles ou en est garnie. En considérant la tige d'une plante, la premiere chose qui se présente à la vue est la peau; c'est la cuticule qui s'étend à mesure que la plante croît: ensuite vient le parenchyme, qui se mêlant avec la peau & quelques fibres du corps ligneux, forme ce que nous appellons l'écorce. Le corps ligneux tire son origine de la graine; c'est le corps intérieur qui est distribué dans les lobes & dans la plume qui se grossit. Les insertions & la moëlle de la tige se forment du parenchyme de la plume. On peut voir dans la tige comment grossit le corps ligneux. Il est composé d'une infinité de cercles formés les uns sur les autres, ce qui fait voir que poussant tous les ans plusieurs petites fibres dans le parenchyme de l'écorce, & l'espace qu'elles laissent entr'elles se remplissant par de nouvelles fibres qu'il y pousse encore, elles forment à la fin un cercle entier, qui augmente sa grosseur, & sert de fondement à un nouveau cercle, ce qui continue toujours de même jusqu'à ce que l'arbre ait acquis toute sa croissance: il y a plusieurs especes de pores dans le corps ligneux, mais ils ne s'étendent qu'en long.

Les insertions du parenchyme de l'écorce sont fort aisées à remarquer, vont de la circonférence au centre, & croisent les cercles dont nous avons parlé. Ces insertions sont entrelacées avec les fibres du corps ligneux, &

sont croisées par ses pores. Les pores de la moëlle sont fort visibles & peuvent se comparer aux alvéoles des ruches, ou à un amas de petits bouillons ; ils s'étendent en longueur. Le corps ligneux grossit & se dilate dans la tige, ce qui fait qu'il comprime le parenchyme de l'écorce ; la moëlle augmente en proportion de la diminution de l'écorce, & cette augmentation se fait également dans toute sa hauteur. L'élargissement de la moëlle & la dilatation de la tige sont nécessaires, 1°. pour donner à la tige la force dont elle a besoin pour se soutenir, 2°. Pour conserver le suc & lui en fournir, 3°. pour le faire fermenter, 4°. pour le distribuer, 5°. pour l'élever jusqu'au haut de l'arbre. Quoique le suc nourricier ait un mouvement perpendiculaire, il en a encore un autre latéral qui l'emporte vers le corps ligneux.

Les tiges sont garnies de supports de plusieurs especes. On en compte de dix especes : savoir, la stipule, qui forme le bourgeon, se trouve aux insertions & est une espece de petite feuille qu'on nomme le pédicule des grandes. On en voit dans les papilionacées, la rose & le pêcher. La feuille florale, qui est une espece de feuille singuliere, qui se trouve près de la fleur & ne paroît qu'avec elle ; on en voit dans le Tilleul, le Stœchas, la Sauge La Vrille, qui est une espece de lien fait en forme de spirale, par le moyen duquel une plante s'attache à quelque corps voisin ; les Grenadilles, la Vigne & quelques Biguonia nous en fournissent des exemples. L'Epine, qui sort immédiate-

ment du corps ligneux de la plante, & se porte comme en haut : les Acacias & plusieurs autres plantes en sont assez garnis. L'Aiguillon, qui est une pointe qui tient seulement à l'écorce, s'en détache aisément, & a sa pointe tournée en bas; on le voit dans la rose, &c. Le Pétiole, qui soutient la feuille, de même que le Pédoncule, la fructification; quelquefois cependant, comme dans la Ketmie, il soutient l'une & l'autre. Le Pédoncule sert à soutenir les parties de la fructification : il porte une, deux, ou un plus grand nombre de fructifications, qui partent de la graine, de la tige, des rameaux, des aisselles, qui sont terminales, solitaires, éparses, ramassées en groupes, en pelotons, en panicule, en bouquet, en paquet, en anneaux, en épis, en grappes, en ombelle, en tête. La Hampe, qui est uniquement destinée à soutenir la fructification, c'est la tige droite qu'on observe dans les Narcisses, Jacinthes, & qui porte les fleurs : elle naît immédiatement de la racine. La glande qui sert à la sécrétion des humeurs; la Grenadille, le Ricin, l'Amandier, l'Acacia à corne, nous donnent des exemples de plantes chargées de glandes : & l'écaille qui se trouve dans les chatons, où elle sert à couvrir les étamines à la base du calice de quelques fleurs, comme à celle des œillets, ou sous les fleurs mêmes de quelques plantes.

Les plantes rampantes, ou qui sont destinées à ramper, sont garnies d'espaces en espaces de racines qui la défendent contre l'impulsion des vents, & leur fournissent le suc qui

auroit beaucoup plus de peine à pénétrer leur longue tige, s'ils étoient dénués de ce secours. On remarque aussi sur les feuilles de quelques plantes des poils & des globules.

Les branches des plantes herbacées & des arbres sont formées par les parties intégrantes de la tige. Nous avons déja dit que le suc qui entre dans la tige est poussé vers la circonférence par un mouvement latéral, en même tems qu'il s'éleve jusqu'au haut par un mouvement perpendiculaire. Mais toutes les parties de ce suc ne sont pas égales : celles qui sont les plus grossieres & les plus pesantes servent à nourrir & à faire croître la tige ; & les autres, qui sont plus légeres & plus volatiles, servent à produire les branches. La force du mouvement qui les porte du centre vers la circonférence, se communique aussi aux fibres du corps ligneux qui sont mêlées avec la moelle. Ces fibres sont ainsi emportées avec elle ; & comme le corps ligneux n'est pas également serré par-tout, elles passent à travers les endroits les moins serrés, de sorte que non seulement elles forment des cercles nouveaux dans la circonférence du corps ligneux, mais s'avançant quelquefois au-delà, elles poussent le parenchyme de l'écorce, lui font prendre le même mouvement, & obligent la peau de le suivre aussi ; ce qui forme des bourgeons qui deviennent ensuite des branches garnies de feuilles. Les nœuds qui sont sur la tige & sur les branches servent à les fortifier. Les branches sont communément alternes ou opposées comme les feuilles, quoiqu'il y en ait souvent d'alternes dont les feuilles sont opposées.

Les feuilles sont composées des mêmes parties de l'arbre, qui s'élargissent. Les fibres ou nerfs qui sont répandus dans toute l'étendue des feuilles, sont les parties du corps ligneux; & le parenchyme des feuilles qui remplit l'interstice qui est entre chaque maille formé par l'entrelacement des fibres, est le parenchyme de la branche. On trouve quelquefois des feuilles qui ayant long-tems macéré dans l'eau, sont entiérement dépourvues de leur parenchyme: il y a des vers qui rongent tout le parenchyme sans toucher aux fibres. L'épiderme qui recouvre immédiatement le parenchyme, a des glandes corticales à la surface inférieure & supérieure dans les herbes, & à la surface inférieure seulement dans les arbres.

On divise les feuilles en simples, composées, ou déterminées. Les feuilles simples sont celles dont le pétiole n'en porte qu'une. On considere les feuilles simples suivant leurs circonférences, leurs angles, leurs sinus, leurs bordures, leurs surfaces, leurs sommets & leurs côtés.

La circonférence d'une feuille dépend de son contour considéré sans sinus & sans angles; ainsi on doit comprendre sous ce titre toute figure qui se présente sous la forme d'un anneau diversement comprimé, sans pourtant y admettre aucun sinus ni aucun angle. Les feuilles considérées ainsi sont:

L'orbiculaire, dont la longueur & la largeur sont égales, & les bords également éloignés du centre. La sous-orbiculaire, qui a plus de largeur que de longueur. Celle qui est en forme d'œuf, & qui est plus longue que

large, dont la baſe forme un ſegment de cercle, pendant que la partie ſupérieure ſe rétrécit vers le ſommet. L'ovale ou elliptique, qui eſt plus longue que large, & dont les parties ſupérieures & inférieures ſont de même largeur, & étroites. La parabolique, qui eſt plus longue que large, & dont la baſe ſe rétrécit en demi-ovale. Celle qui a la forme d'une ſpatule, qui eſt ſous-orbiculaire, & dont la baſe eſt étroite & rétrécie. L'oblongue, dont la longueur contient pluſieurs fois la largeur, & dont l'une & l'autre extrémité eſt plus étroite que le ſegment de cercle Et celle en forme de coin, dont la longueur ſurpaſſe la largeur, & dont la partie inférieure ſe rétrécit peu à peu depuis la ſupérieure juſqu'à la baſe.

Les angles ſont les parties ſaillantes d'une feuille : ils different des ſinus en ce qu'ils ſont des parties ſaillantes de la feuille, au lieu que les ſinus ſont des parties retranchées : ainſi l'angle eſt exiſtant dans la feuille, & le ſinus eſt hors de la feuille. Il ne faut pas confondre les côtés avec l'angle : l'angle eſt dans une feuille vue horiſontalement, & les côtés dans une feuille vue perpendiculairement. Les feuilles conſidérées ſuivant leurs angles ſont :

Celle en fer de lance, qui ſe rétrécit des deux côtés, depuis le milieu juſqu'à ſon extrémité. La linéaire, dont les bords ſont égaux dans toute leur longueur, mais ſe rétréciſſent par les deux extrémités. Celle qui eſt compoſée de pluſieurs feuilles linéaires, réunies ſur le même pétiole, comme dans le Pin, le Sapin, le Genievre, l'If. Celle qui eſt en forme d'alene, & ſe rétrécit peu à peu depuis le milieu juſqu'à ſon

extrémité supérieure. La triangulaire, qui est composée de trois côtés rectilignes & de trois angles. La quadrangulaire & la quinquangulaire sont des especes de la précédente. La deltoïde, qui a quatre angles, dont ceux du sommet sont plus éloignés du centre que ceux des côtés. Et la ronde, qui n'a aucun angle.

Les sinus partagent le disque de la feuille en plusieurs parties. Les feuilles ainsi considérées sont la réniforme, qui est la feuille orbiculaire creusée à la base & sans angles; celle en cœur, qui est la feuille en forme d'œuf, creusée en la base & sans angles à sa partie postérieure; celle en forme de croissant, qui est la sous-orbiculaire, creusée à la base avec deux angles en trois lignes en forme de faulx à la partie postérieure; celle en forme de fleche, qui est la triangulaire creusée à la base; celle en fer de pique, qui est la même triangulaire, dont les côtés & la base sont creusés, & les angles réfléchis; celle en forme de violon, qui est oblongue, serrée par les côtés, plus large par le haut & encore plus par le bas; celle qui est fendue par des sinus linéaires, & dont les bords sont droits: elle se divise en plusieurs especes, suivant le nombre de ses fentes; celle qui est divisée en plusieurs lobes (ce sont des divisions faites jusqu'au milieu de la feuille, dont les bords sont arrondis) elle se divise en plusieurs especes, suivant le nombre des lobes; celle qui est en forme de main ouverte, & qui est partagée depuis le haut presque jusqu'à la base; celle qui est découpée en forme d'aîle à plusieurs sinus latéraux, séparés par de longues coupures horisontales; celle qui est

en

en forme de lyre, qui est découpée de telle sorte, que les découpures supérieures soient plus grandes, & les inférieures plus éloignées; la déchiquetée, qui a plusieurs sinus jusqu'au milieu de la feuille, & dont les lobes sont eux-mêmes découpés; la feuille remplie de sinus proprement dite, qui a sur ses côtés des sinus séparés par des lobes peu découpés; celle qui est divisée en plusieurs parties jusqu'à la base, & qui se divise en plusieurs especes, suivant le nombre des divisions; & l'entiere, qui n'a aucun sinus dans le disque de la feuille.

La bordure marque les diversités qui se rencontrent sur le limbe & au bord même de la feuille, pourvu qu'elles n'intéressent pas le disque : on n'y comprend pas celles qui se rencontrent à la bordure du sommet. Les feuilles ainsi considérées sont :

L'épineuse, qui, sur le bord, est garnie de pointes dures & piquantes. La non épineuse. La dentelée, qui est garnie dans sa bordure de pointes horisontales de même consistance que la feuille, distinctes & séparées les unes des autres. Celle à dents de scie, dont la bordure est garnie d'angles aigus, arrangés en maniere de tuiles, & tournés vers le sommet. La crénelée, dont la bordure est garnie d'angles ou dentelures contiguës & tournées en dehors, sans être aucunement courbées ni vers le sommet ni vers la base : ces dentelures peuvent former des variations, & être aiguës, obtuses, ou chargées de plus petites sur les plus grandes. La godronnée, dont la bordure est marquée, dans toute sa longueur, de lobes qui font chacun un segment de cercle, entremêlés

de sinus obtus. La cartilagineuse, dont la bordure est distinguée par une espece de cartilage, de la substance membraneuse ou charnue de la feuille. La ciliée, qui est bordée de poils, comme les cils des paupieres. La déchirée, dont la bordure est composée de segmens entassés, de grandeur & de figure différentes. La rongée, qui a des sinus dans son disque, & d'autres petits & obtus à la bordure. La très-entiere, dont la bordure est sans aucune découpure, & qui differe de l'entiere en ce que celle-ci n'a aucun sinus dans le disque de sa feuille, mais peut avoir des découpures dans son bord.

La surface d'une feuille montre ce qui se rencontre en dessus & au revers. Les feuilles considérées ainsi sont :

La visqueuse, qui est remplie d'une humeur gluante, & qui s'attache aux doigts. La cotonneuse, qui est couverte de poils à peine visibles, ce qui la rend blanche : de cette espece sont les plantes marines & des champs qui sont exposées aux vents. La velue, dont les poils sont apparens. La lainée, qui est recouverte d'un duvet semblable à une toile d'araignée. L'hérissée de poils, dont la surface est parsemée de filets roides & fragiles. La raboteuse, dont le disque est couvert de petites inégalités. La piquante, dont la surface est hérissée de pointes dures & aiguës. La striée, qui a des lignes longitudinales, creusées assez profondément, & paralleles. La mammelonnée, dont la surface est couverte de petites vésicules. La lisse, qui est comme enduite d'un vernis ; telle est l'Angélique de Canada.

La plissée, de la base de laquelle il sort des vaisseaux qui s'étendent jusqu'aux bords, les uns élevant, les autres abaissant alternativement le disque de la feuille à angles aigus, comme dans le Pied-de-lion. L'ondée, dont la partie extérieure du disque devient plus étendue qu'un cercle de même diametre, ensorte que les bords s'élevent & s'abaissent symétriquement. La ridée, dont les veines enfoncées laissent entre elles des espaces plus étroits que la substance du disque, de façon que la chair interposée surmonte, comme dans la Sauge. La frisée, dont la circonférence de la feuille devient plus grande que le disque ne le permet pour qu'elle soit ondée. Toutes les feuilles frisées sont des monstres. La veinée, qui est parsemée de vaisseaux remplis d'anastomoses. La nerveuse, dont les vaisseaux sont simples, & s'étendent parallelement de la base vers le sommet sans aucunes ramifications. La concave & la colorée.

Le sommet d'une feuille représente les diversités qui se rencontrent à son extrémité supérieure. Les feuilles considérées ainsi sont :

La tronquée, dont le sommet est terminé par une ligne transversale. L'émoussée, dont le sommet est terminé par un sinus obtus. La rongée, qui est tronquée & partagée au sommet par un sinus aigu & ouvert. L'échancrée, qui a une petite entaille au sommet. L'obtuse, qui est terminée par un segment de cercle. L'aiguë, qui est terminée par un angle aigu. La pointue, qui est terminée par un sommet pointu comme une alêne. L'obtuse avec une pointe, dont le sommet est obtus & terminé

par une petite pointe aiguë. La vrillée, qui est terminée par une vrille.

La substance de la feuille est considérée suivant les côtés. Telles sont les suivantes. La cilindrique hors son sommet. La fistuleuse, qui est creuse en dedans; ce qui s'apperçoit quand on la coupe transversalement. La charnue, qui est remplie de pulpe. La comprimée, qui porte la même empreinte des deux côtés opposés qui ne regardent pas la tige; ensorte que la substance de la feuille est plus grande que son disque. La plane, dont l'une & l'autre surface est parallele. La bossue, dont l'une & l'autre surface est relevée en bosse par la quantité de pulpe qu'elle contient. La convexe, qui est relevée dans son milieu. La déprimée ou la concave, qui est le contraire. Celle qui est creusée en goutiere dans toute sa longueur. Celle en forme d'épée, qui est tranchante des deux côtés, & finit en pointe depuis la base jusqu'au sommet. Celle en forme de sabre, qui est la comprimée, dont un côté est convexe & étroit, & l'autre plus droit & plus épais. Celle en forme de hache, qui est la comprimée, sous-orbiculaire, obtuse, saillante & affilée en dehors, & presque ronde par la partie inférieure. Celle en forme de langue, qui est la feuille linéaire, obtuse, charnue, déprimée, convexe en dessous, & dont le bord est cartilagineux. Celle à trois côtés, qui a trois faces planes, & est subulée. La sillonnée, qui est marquée, dans toute sa longueur, de lignes longitudinales assez profondes, & qui est entremêlée d'angles & de sinus. La creuse, faite en forme de navire; & la membraneuse,

dont la pulpe intérieure n'est pas évidente.

Les feuilles composées sont celles qui sont réunies sur un même pétiole. Les suivantes sont ainsi considérées : on les divise en composées, recomposées & sur-composées.

La composée, dont le pétiole porte plus d'une feuille. L'articulée, lorsqu'une feuille sort de la pointe de l'autre. Celle en éventail, dont le pétiole simple rassemble plusieurs folioles attachées à son extrémité. La binaire, qui porte deux feuilles sur un pétiole commun. La ternaire, qui en porte trois. La quinaire, qui en porte cinq. L'aîlée, qui est composée de folioles rangées des deux côtés sur un pétiole commun, & qui se divise en les especes suivantes : sçavoir, 1°. l'aîlée, terminée par une impaire ; 2°. par une vrille ; 3°. qui n'est terminée ni par une impaire ni par une vrille ; 4°. ayant les folioles opposées ; 5°. les ayant alternes ; 6°. les ayant inégales ; 7°. ayant les pétioles articulés ; 8°. à folioles courantes ; 9°. la conjuguée, qui n'a qu'une seule paire de folioles.

La feuille recomposée est celle dont le pétiole commun se partage deux fois avant de se charger de folioles. Telles sont les suivantes.

La double binaire, qui est doublement conjuguée. La bis-ternaire, dont le pétiole contient trois folioles ternaires. La bis-aîlée, qui est composée de plusieurs feuilles aîlées, soutenues sur le même pétiole ; & la pavoisée, qui est attachée au pétiole par son centre, ou à côté de son centre, & non par le bord. Tels sont les Pied-de-veau, les Grenadilles, les Capucines, les Ricins, &c.

Les surcomposées sont celles dont le pétiole commun se subdivise plus de deux fois avant de se charger de folioles. Telles sont la triternaire, dont le pétiole se partage trois fois en trois branches avant d'admettre les folioles ; & la tri-aîlée, dont le pétiole pousse trois subdivisions en aîles avant de se charger de folioles, & qui est impaire ou non.

La determination des feuilles consiste dans la différence qui fait distinguer une feuille, sans avoir égard à sa structure ni à sa forme. La détermination se divise en quatre ordres, qui sont la direction, le lieu, l'insertion & la situation.

La direction est l'exposition que la feuille acquiert depuis la base jusqu'au sommet.

Les feuilles ainsi considérées sont les suivantes.

L'opposée dont le côté n'est pas tourné en haut, mais du côté du midi.

L'oblique, dont la base regarde le ciel, & la pointe l'horison, comme dans la Fretillaire. La courbée, qui se retourne vers la tige. La pressée, dont le disque est proche de la tige. La droite, qui fait un angle aigu avec la tige. L'ouverte, qui s'écarte de la tige à angle moins aigu. L'horisontale, qui s'écarte de la tige à angle droit. L'inclinée, dont le sommet est plus bas que la base. La roulée, dont la partie supérieure se roule en dessous. La pendante, qui a sa situation du côté de la terre. Celle qui jette des racines. La flottante, qui se soutient sur la surface de l'eau. La plongée, qui est cachée dans l'eau.

Le lieu d'une feuille est l'endroit où elle est

attachée. Les plantes ainsi considérées sont la séminale, qui sort la premiere de la semence; La radicale, qui sort immédiatement de la racine. Celle qui sort de la tige; celle qui sort des branches; celle qui sort des aisselles des feuilles; & la florale, qui accompagne toujours la fleur.

L'insertion des feuilles est la maniere dont elles sont attachées à la plante. Les feuilles ainsi considérées sont celles en rondache, dont le pétiole s'attache au disque même, & non pas à la base ou au bord de la feuille, comme dans le Nénuphar. Celle à queue, qui naît immédiatement sur la tige ou sur les branches, sans aucun périole. La courante, qui est la même, dont la partie inférieure s'étend au-delà de la base, en descendant le long de la tige & des branches, & y est adhérante. Celle qui embrasse la tige de tous côtés. Celle qui ne l'embrasse qu'à demi. L'enfilée, dont le disque est transpercé par la tige, la branche ou pédicule, sans aucune adhérence à ses bords, comme dans la Perce-feuille. La connée, dont les feuilles sont opposées, & s'unissant de part & d'autre, ne font qu'un seul corps. Celle en gaine, dont la base porte sur un tuyau cylindrique, qui enveloppe de toutes parts la tige, une branche, ou le pédoncule.

La situation des feuilles dépend de la position de chacune par rapport aux autres. Telles sont celles en étoiles, lorsqu'il y en a plus de deux rangées autour de la tige en forme d'anneaux. Elles peuvent être trois à trois, quatre à quatre, cinq à cinq, &c. Les opposées, qui se trouvent vis-à-vis

l'une de l'autre. Les alternes, qui sont rangées comme par dégrés de chaque côté de la tige. Les éparses, qui sont posées sans aucun ordre. Les entassées, qui sont tellement pressées, qu'on ne peut découvrir leur situation. Celles qui sont arrangées en maniere de tuiles ou d'écailles, de maniere qu'elles se couvrent en partie. Celles qui sont en paquet. sortant en même tems d'une même gaine, comme dans le Meleze.

Les feuilles dont il y a tant de variations, comme nous venons de voir, ne sont pas destinées simplement à la décoration, mais encore à la nourriture des plantes. Toutes les feuilles ont deux faces : l'inférieure est remplie de petits poils, & a les nervures assez sensibles : la supérieure au contraire est ordinairement lisse & sans nervures. Les plantes herbacées pompent à peu près également par ces deux surfaces ; mais les plantes ligneuses pompent davantage par leur surface inférieure que par leur supérieure. Les feuilles servent à la transpiration, elles en sont les principaux organes : elles absorbent l'humidité de l'air pendant la nuit : elles sont aux branches ce que le chevelu est aux racines. Les poils dont elles sont couvertes, arrêtent les sucs de toute espece, qu'elles absorbent. Elles transmettent celles qui leur sont plus analogues dans toute l'étendue de leur parenchyme, qui les transmet au corps ligneux qui les reporte à la tige. On peut regarder les feuilles comme des especes de racines aëriennes. Il y a des plantes qui, quoiqu'elles aient fort peu de racines, s'élevent cependant fort haut à l'aide de leurs feuilles.

Les feuilles servent aussi à introduire dans les végétaux beaucoup d'air frais & élastique. La surface supérieure des plantes, qui est ordinairement lisse & polie, sert à diminuer l'excès de la transpiration qu'elles auroient faite, si elles avoient été d'un tissu lâche & moins serré. Les feuilles servant à élever le suc nourricier, leur quantité doit augmenter la force d'une branche; c'est pourquoi on laissera une branche garnie de toutes ses feuilles, & on en ôtera quelques-unes aux branches voisines, lorsqu'on voudra la faire grossir : on la diminuera par le procédé contraire. Lorsqu'un espalier montrera trop de disposition à s'élever, on en préviendra les suites en déchargeant les branches les plus élevées d'une partie de leurs feuilles. Ce qui empêche les fruits de nouer, est souvent la trop grande abondance de seve : on remédiera à cet excès par une suppression de feuilles habilement ménagée. Ceux qui voudront voir la suite des expériences curieuses faites sur l'usage des feuilles, trouveront de quoi satisfaire leur curiosité dans l'Ouvrage donné à ce sujet par M. Bonnet.

La fleur est la partie de la plante qui renferme les organes de la fructification : elle est formée des mêmes parties constituantes que le reste de la plante : elle est composée de la corolle, de l'étamine & du pistil. Le calice enveloppe ou soutient les autres parties de la fleur. On en compte sept especes; sçavoir, le périanthe, qui est souvent composé de plusieurs pieces, ou a des découpures, & n'enveloppe pas la fleur toute entiere. L'enveloppe, qui embrasse plusieurs fleurs rassemblées en-

semble, qui peuvent avoir chacune leur périanthe propre : elle est composée de plusieurs pieces disposées en rayons, & quelquefois colorées. Cette espece de calice est celui des Ombelliferes. Le chaton, qui est un amas de fleurs toutes mâles & femelles, attachées à une espece de poinçon. La spathe, qui enveloppe une ou plusieurs fleurs rassemblées, destituées ordinairement de périanthe propre : il consiste en une membrane attachée à la tige, de figure & de consistance différentes, comme dans les Pieds-de-veau & Liliacées. La bale, qui est composée de deux ou trois valvules membraneuses & le plus souvent transparentes à leur bord : tel est le calice des Graminées. La coëffe, qui est une enveloppe mince, membraneuse, ordinairement conique, qui couvre les parties de la fructification : elle se trouve ordinairement aux sommités des fleurs de plusieurs mousses. Et la bourse, qui est une espece d'enveloppe épaisse, qui renferme d'abord les plantes qu'elle enveloppe, & s'ouvre ensuite pour les laisser sortir : c'est l'enveloppe des Champignons.

La corolle enveloppe immédiatement les parties de la génération. Il y en a deux especes ; le pétale & le nectarium. On l'appelle monopétale, quand elle est d'une seule piece ; & polipétale, quand elle est de plusieurs pieces. Le pétale est une espece de corolle ordinairement distinguée par la beauté de sa couleur. Quand la corolle est monopétale, on y distingue le limbe, qui est la partie supérieure, & le tuyau, qui est la partie inférieure ; & quand elle est polipétale, on distingue, dans chaque pétale,

la lame, ou la feuille, qui est la partie supérieure, & l'onglet qui est l'inférieure. Le limbe peut être fait en forme de cloche, entonnoir, soucoupe, de molette ou rosette, ou roue, ou irrégulier & divisé en deux levres ou en masques. Les lames ou feuilles peuvent être disposées d'une maniere réguliere, comme dans les fleurs en croix; ou irrégulieres, comme dans les fleurs légumineuses ou papilionacées. Le nectar est une partie de la corolle, destinée à séparer une liqueur douce & miellée, dont la situation & la figure varient beaucoup. Tantôt il est placé dans les pétales, comme dans la Couronne impériale, la Renoncule; tantôt sur le réceptacle. Il varie aussi par sa figure, qui est ou une fossette, ou une écaille, ou un petit tuyau, ou un tubercule. Dans l'Aconit, il ressemble à un pistolet; dans l'Ancholie, à un capuchon.

L'étamine renferme les parties mâles de la génération : elle est ordinairement placée entre le pétale & le fruit. Sa partie supérieure, nommée sommet, est l'organe propre de la génération; c'est un petit sac à une ou plusieurs cavités, renfermant une poussiere qui surnage quand on la met sur l'eau, mais se dissolvant facilement dans l'esprit de vin. C'est cette matiere que les abeilles recueillent pour faire la cire de leurs rayons. La poussiere de certaines plantes, comme celle du Lycopodion, s'enflamme jettée sur les charbons ardens, comme si c'étoit du souffre, mais ne répand aucune odeur. La poussiere des étamines du Pin produit le même effet. Cette poussiere est de différente figure, sphérique, ron-

de, cilindrique, parallépipede, circulaire. Le sommet est soutenu par une autre partie assez longue, qu'on appelle le filet. Le pistil est la partie femelle de la fleur : c'est un tuyau destiné à recevoir la poussiere des étamines. On y distingue le germe, qui est le rudiment du fruit qui n'est pas encore mûr; le stil, qui est porté sur le germe, & soutient le stigmate, qui est l'organe fécondant la génération. Quelquefois il n'y a pas de stil : alors il est porté sur le germe. Le fruit est aussi composé des mêmes parties que la fleur : on distingue dans le fruit, son support, ses semences & leurs capsules. Le réceptacle est la base sur laquelle la fleur & le fruit sont ordinairement posés. Il y a plusieurs sortes de réceptacles : les uns ne sont en tout que des fleurs mâles; on les nomme réceptacles de la feuille : les autres, que des fleurs femelles; on les appelle réceptacles du fruit. Dans les fleurs hermaphrodites dont le pistil devient le fruit, le réceptacle de la fleur est sur le fruit, & celui du fruit est l'extrémité du pédoncule auquel il est attaché. Ce réceptacle ne soutient qu'une fructification, & est appellé propre : s'il en soutient plusieurs, on l'appelle commun : alors il est souvent garni de duvet, ou de paillettes interposées entre les semences. La semence est le rudiment de la nouvelle plante : il y en a de deux sortes; la graine & la noix. La graine varie par sa figure : elle est quelquefois ornée d'une couronne simple ou aigrette. Cette aigrette est sans pied ou avec un pied, simple ou branchue. La simple est composée de rayons simples; l'autre, de rayons faits en forme de barbe de

plume. La noix est une tunique osseuse qui renferme la véritable semence. Le péricarpe est l'enveloppe commune des semences : on en compte huit especes ; sçavoir, la capsule, la coque, la silique, la gousse, le fruit, le noyau, la pomme, la baye, & le cône. La capsule est composée de plusieurs panneaux secs & élastiques, qui, dans la maturité, s'ouvrent en différens sens. Ces capsules sont à une ou plusieurs loges. La coque differe de la capsule à une loge en ce que ses panneaux sont plus mols. La silique est composée de deux panneaux séparés par une cloison membraneuse, à laquelle sont attachées les graines, par une espece de petit filet : ces panneaux s'ouvrent de la base vers la pointe. La gousse est formée de deux panneaux appellés cosses, unis ensemble en dessus & en dessous par une suture longitudinale : ces deux panneaux se séparent dans le tems de la maturité, & ont leurs semences attachées à leur suture supérieure. Le fruit à noyau est composé d'une pulpe charnue, molle & succulente, qui renferme un noyau dans son milieu. La pomme, ou fruit à pépin, est composée d'une pulpe charnue & solide, au milieu de laquelle sont placées les semences renfermées dans des capsules membraneuses. La baye renferme la semence à nud au milieu d'une pulpe succulente. Le cône est un assemblage d'écailles appliquées les unes contre les autres, & contournées par le haut de maniere qu'il y ait un espace propre à renfermer les graines.

Nous avons dit que le fruit étoit composé des mêmes parties que la fleur : il est aisé de le

prouver. Les pommes ſont composées de quatre parties, qui ſont la peau, la pulpe, les fibres, & la capſule qui renferme la graine. La peau n'eſt qu'une ſuite de la peau de la branche, qui s'étend juſques ſur le fruit. La pulpe n'eſt pareillement rien autre choſe que le parenchyme de l'arbre, qui s'étend. Les fibres ne ſont que les ramifications du corps ligneux, qui pénetrent le parenchyme, & dont les plus groſſes ſe joignent, comme dans les feuilles, par les entrelaſſemens des plus petites. Il y a ordinairement dans les pommes quinze groſſes fibres, dont dix ſont diſtribuées dans toute l'étendue de la pulpe, & ſe joignent enſemble vers l'œil du fruit : les cinq autres naiſſent d'une ſeule, qui, après s'être étendue tout le long du centre du pédicule, & même dans une partie de la pulpe, s'y partage enfin en cinq branches, auxquelles ſont attachés les pépins de la pomme. Ainſi, quoiqu'originairement ces fibres traverſaſſent en ligne droite toute la pulpe du fruit, & paſſaſſent juſqu'à la fleur, à laquelle elles portoient la ſeve qui la faiſoit croître, néanmoins dans la ſuite le fruit groſſiſſant, attirant à ſoi toute la nourriture, la fleur ſe ſeche, & ces cinq fibres ne ſervent plus qu'au fruit même. La capſule tire ſon origine de la moelle ; car auſſi-tôt que la pulpe commence à groſſir, le ſuc trouvant aſſez de place, y entre & quitte la moelle qui ſeche, & forme ainſi la capſule.

Les Poires ſont composées de cinq parties, qui ſont la peau, la pulpe, les fibres, la carriere & l'aigret. La peau & la pulpe des Poires ne different en rien de celles des Pommes. Les

fibres, qui vont en ligne droite, & servent à nourrir les pépins, sont en plus grand nombre, & vont jusqu'au nombre de dix. La carriere est un amas de petits nœuds pierreux, dont plusieurs sont répandus dans le parenchyme, mais qui sont réunis en plus grande quantité dans le centre du fruit. Ces nœuds sont des parties du suc, endurcies & coagulées. L'aigret est placé dans cette partie : c'est un corps dans lequel il ne paroît aucune fibre ni aucun nœud : il est fort acide & rond, parce qu'il est obligé de s'accommoder à la figure de la carriere qui l'environne, & qui est plus dure : il est de la même substance que le parenchyme & la moelle. Dans les Prunes, il y a cinq grosses fibres qui s'étendent sur la surface du noyau, depuis la base jusqu'à la pointe; sçavoir, quatre d'un côté & une de l'autre. Le même nombre se trouve dans les Abricots; & il y a cette différence, que la fibre qui est toute seule d'un côté, n'est pas étendue dans la surface du noyau, comme dans les Prunes, mais elle passe dans le corps du noyau même. Il se trouve aussi, entre les quatre grosses fibres susdites, deux ou trois fibres plus petites, qui, après s'être étendues sur la surface du noyau comme les autres, s'avancent dans la pulpe & s'y dispersent. La partie intérieure du noyau tire son origine de la moelle : la partie extérieure du noyau est de même nature que la carriere des Poires : ces parties se joignent de plus près, & forment le noyau. Les Noisettes sont composées de la robe, de la coquille & de la moelle. La robe est composée d'écorce, c'est-à-dire, de peau & de parenchyme, qui tirent

leur origine de l'écorce de la branche, & de fibres qui sont des productions du corps ligneux de la même branche. La coquille a sa surface, qui est une continuation de la peau de la robe, qui, vers la base, se ploie & s'étend sur la coquille qu'elle couvre presque toute entiere. Il est aisé de s'en convaincre; car on voit que la base de la coquille est continue avec le parenchyme de la robe, & n'en est pas séparée par la peau; ce qui fait que cette partie superficielle, qui couvre presque toute la coquille, ne se trouve pas à la base par laquelle cette coquille & cette robe se tiennent & sont attachées l'une à l'autre. La partie intérieure de la coquille est formée par le parenchyme uni avec quelques fibres du corps ligneux à tous les noyaux; & les envelöppes des semences sont percées dans quelques endroits, pour laisser passer les fibres qui portent le suc à la graine & la font croître, & forment les diverses enveloppes de la graine. Ces fibres poussent au travers de la membrane intérieure, deux petits filets, comme deux vaisseaux ombilicaux, dont chacun entre dans l'un des lobes. Les endroits par lesquels ils entrent, sont auprès de la base de la radicule, & sont fort aisés à remarquer dans les Lupins. Les fibres qui entrent dans la composition de la membrane interne de la semence, sont très-déliées, & ne laissent passer que la partie du suc la plus épurée: ce suc passe ensuite dans les vaisseaux ombilicaux dont nous venons de parler, & devient le parenchyme ou la moelle de la semence, dont nous avons parlé au commencement de cette analyse.

On peut réduire les plantes en classes, comme ont fait entr'autres MM. Tournefort & Linnæus; ou les diviser en familles, comme ont fait MM. de Jussieu & Adanson. Ce dernier Botaniste nous a aussi donné soixante & cinq systêmes établis sur la figure, la hauteur des plantes, le diametre du tronc, la durée, le lieu natal, la substance des plantes, leurs sucs, résines, sels, leurs teintures; la couleur de la corolle, leur saveur, leur odeur, leurs vertus; sur les bourgeons & boutons à fleurs, la figure de la tige, la disposition & situation des branches; la figure, la situation, l'enroulement & le développement des feuilles, leur durée; la figure & la disposition du feuillage; la situation des stipules, leur nombre; la situation des vrilles, celle des épines; la figure des poils & glandes; la situation des fleurs, leur disposition, leurs écailles; le sexe des plantes; la situation du calice à l'égard de l'ovaire; la figure du calice; son nombre, le nombre de ses feuilles ou divisions; la durée ou permanence du calice relativement à l'ovaire; la situation de la corolle relativement au calice, aux étamines & à l'ovaire; la figure de la corolle, son nombre, le nombre de ses pétales ou de ses divisions; la durée, la situation des étamines, leur figure respective, leur nombre respectif à la corolle & au calice, leur proportion respective; la situation & disposition des antères, leur figure; la figure des poussieres des étamines; la situation des ovaires, leur nombre; le nombre des stils de l'ovaire; le nombre des stigmates, du stil ou de l'ovaire; la substance du fruit, le nombre

de ses loges; la situation des graines dans le fruit, leur nombre dans chaque fruit ou fleur, le nombre de leurs loges, leur réceptacle; l'enroulement de l'embrion, le nombre de ses cotyledons, leur figure; le réceptacle de la fleur considérée relativement à toutes les parties de la fleur; la situation du disque, & la situation de l'ovaire à l'égard de toutes les parties de la fleur. La prodigieuse quantité de ces systêmes, que M. Adanson avoit inventés en partie de très-bonne heure, marque la profondeur & l'étendue du génie de ce savant Naturaliste.

Nous étant servis souvent dans ce Traité, des noms que M. Tournefort donne à ses classes, nous allons exposer, pour la commodité du Lecteur, ces termes qu'il pourroit ne pas entendre. Cet Extrait est pris en entier du Catalogue du Jardin des Apothicaires de Paris, page 10.



DIVISION
DES FLEURS ET DES CLASSES,
Suivant la Méthode de M. TOURNEFORT.

M. TOURNEFORT a établi sa Méthode sur les fleurs & sur les fruits.

Il a fait vingt-deux Classes qu'il a divisées en *Sections*, & les Sections en Genres. On entend par Classe un assemblage de Genres qui ont un caractere commun, par lequel ils different de tous les autres Genres, soit pour la forme, soit pour la partie qui devient le fruit. Par Section, une division de la Classe tirée de quelque chose de commun dans le fruit, soit que le pistil devienne le fruit, soit que ce soit le calice : la disposition des feuilles y sert aussi quelquefois. Et par Genre, un nombre de plantes qui ont le même caractere.

On divise la fleur en fleur avec pétale (*Flos Petalodes*,) & en fleur sans pétales, ou à étamines (*Flos Apetalus*).

La fleur avec pétales est celle qui, outre les étamines & les pistils, a des feuilles nommées Pétales, qui ne deviennent point l'enveloppe de la semence, mais qui tombent après la fleuraison, comme dans la Linaire, la Renoncule, la Feve, le Carrame, la Paquerette, &c.

La fleur sans pétales, ou à étamines, est celle dans laquelle le calice reste après la fleuraison,

& devient l'enveloppe de la semence. Le pistil devient toujours le fruit.

On divise les fleurs avec pétales en simples, qui sont seules dans le calice; & en composées, qui sont plusieurs.

Des Fleurs simples.

On divise les fleurs simples en monopétales (*monopetali*) ou d'une seule piece, & en polipétales (*polypetali*) ou de plusieurs pieces.

Les fleurs monopétales sont ou régulieres ou irrégulieres.

Des Fleurs Monopétales régulieres.

Les fleurs monopétales régulieres sont les fleurs en cloche (*campaniformes*,) & les fleurs à entonnoir (*infundibuliformes.*)

Premiere Classe. Des Fleurs en Cloche.

La fleur en cloche est ainsi nommée parce qu'elle ressemble à une cloche. On y considere son fond, son corps & son entrée. On en distingue de quatre sortes : 1°. Des campaniformes, proprement dites, dont le fond, le corps & l'entrée, assez évasés, ont à peu près le même diametre; telles sont les fleurs de Campanule, de Belladone : 2°. Des campaniformes tubulées, dont le fond est étroit, & le corps allongé en forme de tuyau, comme la fleur de Sceau de Salomon : 3°. Des campaniformes évasées, dont le fond est beaucoup plus étroit que l'entrée : 4°. Enfin des campaniformes en grelot, dont l'entrée est plus étroite que le corps & le fond.

Seconde Classe. Des Fleurs en Entonnoir.

La fleur en entonnoir ressemble à un entonnoir. Sa partie inférieure ressemble à un tuyau, & sa partie supérieure ou est creusée & forme un cône renversé, ou applatie & forme un plan. Les fleurs en entonnoir se divisent en fleurs en entonnoir proprement dites, dont l'extrémité supérieure est conique, & l'inférieure tubulée ; telle est la fleur de Vipérine, de Jalap, &c. en fleurs en entonnoir improprement dites, ou hypocratériformes, qui ressemblent aux Soucoupes des Anciens, dont l'extrémité supérieure n'est pas conique, mais applatie ; telle est la fleur de l'Androsace, du Primevere, &c. & en fleurs en molette, ou rosette ; telle est la fleur de Bourrache, de Véronique, &c.

Des Fleurs Monopétales irrégulieres.

Les fleurs monopétales irrégulieres sont de deux sortes ; des fleurs en masque (*personati*,) & des fleurs labiées (*labiati.*)

Troisieme Classe. Des Fleurs en Masque.

Les fleurs en masque, ainsi nommées, parce que la plupart (*a*) ressemblent au musle de certains animaux, se distinguent en fleurs labiées, parceque le pistil devient une capsule distincte du calice.

(*a*) Il y a plusieurs plantes dont les fleurs ont une forme encore différente, telles que l'Arum, la Digitale, la Scrophulaire, qui appartiennent aussi à cette Classe par la nature de leur fruit.

Quatrieme Classe. Des Fleurs Labiées.

La fleur labiée est terminée inférieurement par un tuyau ; & supérieurement par un musle à deux levres, & quelquefois par une seule.

Le caractere de cette Classe consiste dans le pistil, qui devient un fruit formé de quatre semences qui mûrissent dans leur calice, qui est d'une seule piece, comme dans une capsule. C'est ce qui la distingue des fleurs en masque. Elle differe des fleurs en entonnnoir, ou en rosette, dont le pistil laisse aussi après lui quatre semences (telles sont la Bourrache, la Pulmonaire) en ce que la fleur labiée est terminée en devant par un musle à deux levres.

On pourroit ajouter à ces caracteres, que presque toutes ces plantes sont aromatiques.

Les fleurs polipétales se divisent, comme les monopétales, en régulieres & irrégulieres.

Des Fleurs Polipétales régulieres.

Les fleurs polipétales régulieres sont ou en croix (*cruciformes*,) ou en rose (*rosacei* ;) ou en œillet (*caryophyllei*,) ou en lis (*liliacei*.)

Cinquieme Classe. Des Fleurs en Croix.

La fleur en croix est celle qui est formée de quatre pétales disposés en croix. Le calice est toujours de quatre pieces ; & le pistil devient le fruit.

Sixieme Classe. Des Fleurs en Rose.

La fleur en rose est composée de plusieurs pétales disposés en rond ; comme dans la Rose,

ſe. Le caractere de cette Claſſe dépend de la diſpoſition des pétales, & non de leur nombre. Dans la plupart, les pétales ſont au nombre de cinq ; dans pluſieurs, de quatre ; & dans quelques-unes, de deux. Quand la fleur en roſe n'a que quatre pétales, on la diſtingue de la fleur en croix, parceque le nombre des pétales varie, au lieu que dans la fleur en croix il eſt conſtamment de quatre.

Huitieme Claſſe. Des Fleurs en Œillet.

La fleur en œillet eſt composée de pluſieurs pétales dont l'onglet eſt caché dans le calice, qui eſt d'une ſeule piece, & la feuille eſt diſpoſée en rond au bord du calice, ainſi qu'on le peut voir dans l'Œillet.

Neuvieme Claſſe. Des Fleurs en Lis.

La Claſſe des fleurs en lis, ainſi appellées parcequ'elles approchent de la fleur de cette plante, eſt composée de fleurs monopétales diviſées en ſix parties, de fleurs à trois pétales, & de fleurs à ſix pétales. Son caractere eſſentiel conſiſte dans le fruit, qui eſt diviſé en trois loges.

Des Fleurs Polipétales irrégulieres.

Les fleurs polipétales irrégulieres ſont les fleurs en ombelle, (*flores umbellati*,) les fleurs légumineuſes ou papilionacées (*flores papilionacei*,) & les fleurs polipétales irrégulieres proprement dites, (*flores polypetali anomali.*)

Dixieme Claſſe. Des Fleurs en Ombelle.

La fleur en ombelle eſt une fleur à cinq pé-

tales disposés en rond, comme la fleur en rose; mais elle en differe, parceque le calice devient un fruit composé de deux semences attachées ensemble pendant qu'elles sont vertes, & qui se séparent quand elles sont mûres. (*a*)

On peut ajouter à ces caracteres, que les graines de ces plantes sont aromatiques, les feuilles découpées, pour la plus grande partie, garnies, pour la plupart, d'une gaîne au bas du pédicule, & les racines charnues, aromatiques & résineuses.

Cordus a donné le nom de papilionacées aux fleurs légumineuses, à cause d'une sorte de ressemblance avec un Papillon. On y remarque quatre pétales dissemblables, dont le supérieur plus large se nomme Etendart (*Vexillum*,) les deux latéraux Aîles (*Alæ*,) & l'inférieur Nacelle (*Carina*.) Cette piece se sépare le plus souvent en deux, selon sa longueur. Les Aîles & la Nacelle ont chacune une oreille par laquelle elles adherent ensemble. Le caractere de cette Classe consiste dans les étamines qui forment, par la réunion de leurs filets, une gaîne dans laquelle est logé le pistil, qui devient par la suite une gousse.

On peut ajouter à ces caracteres, que presque toutes les feuilles sont composées de folioles rangées le long d'une côte, & terminées différemment.

(*a*) La fleur en ombelle ne ressemble pas mal à la Fleur de Lis des Armoiries de France. Elle a cinq pieces, dont une grande & qui s'éleve au-dessus des autres; deux autres au-dessous moins grandes que la premiere, mais égales entre elles; & deux autres enfin plus petites que les précédentes, & aussi égales entre elles.

Onzieme

Onzieme Classe. Des Fleurs Polipètales irrégulieres proprement dites.

Les fleurs polipétales irrégulieres proprement dites, sont composées de plusieurs pieces dissemblables : telles sont les fleurs de Balsamine, de Violette. La plupart des genres de cette Classe ont un nectar qui, tantôt forme un éperon à la partie postérieure de la fleur, comdans la Balsamine, tantôt un corps figuré, comme dans l'Aconit, &c.

Des Fleurs composées.

Les fleurs composées sont au nombre de trois : les fleurs à fleurons (*flores flosculosi*,) les fleurs à demi-fleurons (*flores semiflosculosi*,) & les fleurs radiées (*flores radiati.*)

Douzieme Classe. Des Fleurs à Fleurons.

La fleur à fleurons est composée de plusieurs fleurons ramassés dans un même calice. Le fleuron est une fleur monopétale en entonnoir, évasée & découpée par le haut en plusieurs parties égales, rétrécies par le bas en forme de tuyau. Les étamines, au nombre de cinq, se réunissent par leur sommet, & forment une graine enfilée par le pistil qui s'éleve au-dessus. Les embrions sont placés dans le fond du calice sur le réceptacle, & deviennent autant de semences ou ornées d'aigrettes, ou sans aigrettes.

Treizieme Classe. Des Fleurs à demi-fleurons.

La fleur à demi-fleurons est faite de plusieurs demi-fleurons qui font un ou plusieurs rangs

dans le calice, qui se renverse le plus souvent en mûrissant. Le demi-fleuron est une fleur monopétale dont la partie inférieure est un tuyau, & la partie supérieure est une languette terminée par plusieurs dents. Les étamines, au nombre de cinq, se réunissent par leur sommet, comme dans la Classe précédente, pour former un canal qui est enfilé par le pistil. Les embrions placés dans le fond du calice sur le réceptacle deviennent autant de semences, tantôt nuës, tantôt ornées d'aigrettes, ou de feuilles, &c.

Quatorzieme Classe. Des Fleurs radiées.

La fleur radiée est celle qui est composée de fleurons & de demi-fleurons. L'assemblage des fleurons occupe le centre; on le nomme Disc (*Discus*,) & les demi-fleurons sont placés à la circonférence nommée Couronne (*Corona.*) Les fleurons & les demi-fleurons renfermés dans le calice posent sur des embrions qui deviennent autant de semences, tantôt nues, tantôt ornées d'aigrettes, ou de chapiteaux de feuilles. Plusieurs sont logées dans des capsules, ou séparées par des paillettes attachées au réceptacle.

Des Fleurs sans Pétales, ou à Etamines.

Quinzieme Classe. Des Fleurs à Etamines.

La fleur sans pétales, ou à étamines, n'a que des étamines. Ce qu'on pourroit regarder comme pétale ne l'est pas, parcequ'il reste

après la fleuraiſon, & devient l'enveloppe de la ſemence. Le piſtil devient toujours le fruit.

Des Plantes qui n'ont point de Fleurs.

Seizieme Claſſe. Des Plantes qui n'ont pas de Fleurs.

Il y a pluſieurs plantes qui n'ont pas de fleurs, & qui cependant ont des ſemences. Les caracteres de ces plantes ſont tirés de la figure des feuilles, & de la diſpoſition des graines ſur les feuilles. (*a*)

Des Plantes dont on ne connoît ni les Fleurs, ni les Graines.

Dix-ſeptieme Claſſe. Des Plantes qui n'ont ni Fleur ni Graine.

Cette Claſſe comprend les Mouſſes, &c. (*b*)

Des Arbres & Arbriſſeaux à Fleurs & à Etamines.

Dix-huitieme Claſſe. Des Arbres à Fleurs & à Etamines.

Voyez ce qui a été dit à la Claſſe des plantes dont la fleur eſt à étamine.

(*a*) On ne peut s'empêcher de convenir que ces chapiteaux portés ſur des pedicules que l'on remarque dans le *Lichen petreus, ſive Hepatica fontana C. B.* ne ſoient des fleurs mâles, & que ces godets qui ſont implantés dans la feuille ne ſoient les fleurs femelles.

(*b*) Il n'eſt pas vrai de dire que l'on ne connoiſſe ni les fleurs, ni les graines de ces plantes, puiſque dans les Mouſſes on voit les fruits de toutes, & que dans la plupart on ſemble diſtinguer les fleurs à de petits godets placés au haut de la tige.

LIVRE PREMIER.

LIVRE SECOND.

LIVRE TROISIEME.

Des Arbres, Arbustes & Arbrisseaux.

APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier un Livre qui a pour titre *Manuel du Jardinier*; je n'y ai rien trouvé qui puisse en empêcher l'impression. A Paris ce 19 Janvier 1765. LE BEGUE DE PRSELE, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans civils, & autres nos Susticiers, qu'il appartiendra; SALUT. Notre amé le Sieur SAUGRAIN le jeune, Libraire à Paris, Nous a fait expo-

ser qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Livre qui a pour titre : *Manuel des Jardiniers*. S'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Permission pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons, par ces Présentes, de faire imprimer ledit LIVRE autant de fois que bon lui semblera, & de le faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de trois années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes; Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires, & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere, dans aucun lieu de notre obéissance; à la charge que ces Présentes seront engistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles, que l'impression dudit Livre sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele sous le contre-scel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Livre, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur DE LAMOIGNON; & un dans celle de notre très cher & féal Chevalier Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU, le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant, & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la Copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Livre, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier, notre Huissier ou Sergent, sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNE' à Paris le vingt-septieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent soixante-cinq & de notre Régne le cinquantieme. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, n. 280, fol. 282, conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 11 Avril 1765

DESPILLY, Adjoint.



MANUEL DU JARDINIER.

CHAPITRE PREMIER.

Du Jardinier, & des qualités qu'il doit avoir.

UN JARDINIER doit être jeune, vif & assidu à son travail : il doit au moins connoître les quatre vents principaux, afin de choisir une situation convenable à ses plantes, & avoir quelque notion du dessein, pour savoir former ses plantations, & bien garder les proportions nécessaires dans les quarrés. Il faut qu'il connoisse toutes les especes de fleurs pour leur assigner un terrein convenable ; qu'il soit au fait des phases de la lune, afin de savoir le tems précis où il faut semer & planter. Il doit avoir

sous sa main tous les instrumens propres au jardinage, & en particulier la bêche, la pelle, la pioche, le rateau, la regle, le cordeau, la houe, le hoyau, le maillet; deux cribles, un étroit pour les semences, & un plus large pour les bulbes; une houlette, un arrosoir, quelques vaisseaux sans fonds pour défendre certaines plantes dans l'été de l'ardeur du soleil, un escabeau, ou un petit siége qui puisse se placer aisément dans les détours des parteres, & dessous lequel il y ait un tiroir pour mettre un petit balai, une cuillier pour pouvoir enlever la terre; des liasses de verges, avec des numéros pour avoir soin & marquer les plantes les plus rares. Enfin il doit avoir un greffoir & ce qui en dépend, & mettre toutes ces choses dans un endroit qui soit à sa portée, afin de pouvoir les trouver aussitôt qu'il en aura besoin. Il doit se réserver quelques poignées de bled sarrazin rouge avec un vaisseau pour mettre les ordures, & une brouette pour tenir propre le jardin.

CHAPITRE II.

De la situation du Jardin.

LA situation d'un jardin doit être un peu en pente, afin que l'eau n'y reste pas dans les tems de pluie, mais qu'elle puisse s'écouler aisément. Le jardin doit être tourné à l'Orient à couvert du vent du Nord, entouré de murailles, ou défendu de haies fort épaisses. Au défaut d'eau de source, il faut au moins faire des citernes pour pouvoir conserver les eaux de pluie, afin de s'en servir au besoin, lorsque les plantes le requerront. Il faudra se procurer deux endroits, dans l'un desquels on mettra les plantes, afin de les préserver de la trop grande chaleur de l'été : l'autre servira à mettre les mêmes plantes pour les garantir du trop grand froid de l'hiver.



CHAPITRE III.

De la plantation, & des compartimens du Jardin.

LA plantation d'un jardin doit être de forme quarrée, parceque cette forme plaît davantage à la vue, & contient une plus grande quantité de fleurs, & est plus facile à faire qu'une autre. Les compartimens doivent être faits de telle sorte, que l'on puisse mettre dans chacun d'eux plus d'une sorte de fleurs, parmi lesquelles on laissera quelques endroits vuides, pour y placer des Jacinthes, des Tubereuses & autres fleurs. Dans les petits jardins, au lieu de pots de buis, de myrthe, de lauréole, de troêne, ou d'autres semblables arbrisseaux, on peut faire des canaux de tuiles blanches bien cuites où l'on peut mettre une grande quantité de fleurs, qui étant exposées les premieres à la vue, & excitant la premiere curiosité d'un chacun, préservent les autres qui seront plus belles & plus rares, & placées dans le milieu de cette bande. Ces

bordures ne doivent pas ſe faire, comme pluſieurs ont coutume de pratiquer, de thim, de ſerpolet, ou d'aurone, & d'autres plantes de cette eſpece, parcequ'elles rendent la terre aride, & font périr les oignons & les racines voiſines; mais on les fera de tuiles blanches bien cuites & bien polies que l'on poſera en long & non en large, parcequ'elles tiennent mieux : on obſervera auſſi qu'elles ne doivent pas ſurpaſſer la terre plus de trois ou quatre doigts.

CHAPITRE IV.

De la qualité du terrein.

COMME les fleurs proviennent de deux principes, ſavoir de bulbes & de racines, de même il y a deux ſortes de terreins requis dans un jardin : l'un gras, & l'autre maigre. Les racines en général aiment un terrein gras & maigre en même tems bien entretenu, au moins repoſé l'eſpace de trois ans, & qui n'eſt pas de mauvaiſe odeur. Les plantes bulbeuſes au contraire, ſe plaiſent

dans une terre maigre & légere : celle des jardins qui est déja appauvrie est meilleure que les autres. Il faut avoir soin de les changer tous les trois ans en en ôtant un pied par chaque platte-bande, & en en remettant en place de nouvelles.

CHAPITRE V.

Des fleurs & de leur connoissance.

ON doit toujours rechercher les fleurs les plus rares, autrement la peine que l'on se donne seroit inutile. Chaque espece doit être séparée, & principalement parmi les bulbes, celles qui ont les fleurs grandes & belles, comme la Jonquille double d'Espagne, le Narcisse de couleur de rose, & parmi les racines, les Renoncules, parcequ'elles n'admettent pas le mélange d'aucunes autres fleurs. Les Tulipes & les Anémones se peuvent mettre au tour des plattes-bandes voisines des bordures, & les autres fleurs au milieu entremêlées d'especes diffé-

rentes, ce qui fera dans chaque bordure, une variété de fleurs fort agréable à la vue. La connoissance de chacune est nécessaire pour savoir l'endroit où il faut les mettre, c'est-à-dire, s'il leur faut du soleil ou de l'ombre, une terre grasse ou maigre, des pots ou des plattes bandes, ce qu'il faut bien observer afin de cultiver chacune d'elle selon sa nature & sa qualité.

CHAPITRE VI.

De la culture générale des fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la maniere de cultiver les fleurs, vû qu'elles ne se cultivent pas de la même maniere, mais demandent des soins différens selon la diversité de leur nature : c'est pourquoi il doit connoître le tems convenable pour mettre son jardin en état, l'ordre qu'il doit observer dans la récolte des semences, les regles propres pour semer, la saison convenable pour transplanter, la maniere d'arroser, le tems d'ôter les herbes inu-

tiles, & de faire périr les animaux nuisibles aux plantes ; enfin comment & quand il faut tirer de terre les plantes bulbeuses, & les conserver, ainsi que les racines des fleurs, afin que tout soit fait de la maniere convenable.

CHAPITRE VII.

Du tems convenable à arranger un jardin.

LE vrai tems propre à mettre en ordre un jardin, à semer & à planter les fleurs provenantes de bulbes & de racines, est après l'équinoxe de Septembre jusqu'à la fin d'Octobre : parcequ'alors les pluies fréquentes appaisent la chaleur interne de la terre qui fait périr les plantes, & qu'étant imbibée d'eau d'une maniere égale & convenable ; elle présente son sein comme une mere tendre & bénigne pour recevoir dans ses entrailles les semences & les racines des plantes.

CHAPITRE VIII.

De l'ordre que l'on doit tenir dans la plantation d'un jardin.

SI le Jardinier veut planter son jardin d'une maniere convenable & avec ordre, il faut qu'il en dessine premierement le plan sur une carte, & secondement il marquera sur cette même carte les endroits où il placera des oignons ou des racines, afin qu'il puisse savoir la qualité des fleurs qu'il aura mis dans chacune. En plantant ainsi, il observera de creuser la terre en rond, jettant cette terre dans l'endroit le plus voisin & le plus commode dans chaque platte bande, à la profondeur d'un pied, en ôtant doucement la terre qui est au fond avec une petite bêche, afin que les briques qui sont au tour ne soient pas dérangées. Ce qui étant fait, on crible la terre de cette platte-bande jusqu'à la hauteur convenable, & on l'égalise avec un rateau, puis on plante les oignons de maniere qu'ils soient à égale distance l'un de l'autre : afin de ne s'y

pas tromper, on prend ses mesures pour bien unir le terrein, & on place les oignons de telle sorte qu'ils soient enfoncés sous terre de quatre doigts, & qu'il y ait entr'eux environ autant de distance, plus ou moins cependant suivant leur grosseur ou leur petitesse : ensuite on couvre les oignons de l'épaisseur de deux doigts de la terre qui en a été enlevée, en sorte qu'elle surpasse de deux doigts les tuiles, on l'égalise par le moyen du rateau, & si elle venoit à s'affaisser par l'eau de la pluie ou par sa propre pesanteur, on remettroit d'autre terre criblée qui fût maigre & légere. On peut mettre autour des bordures, comme on a déja dit, des anémones & des tulipes, mais non pas des renoncules : car ces plantes aiment à être seules, tant dans les plattes-bandes, que dans les pots. La plantation étant finie, on nettoie l'espace d'autour des tuiles des plattes-bandes avec des époussettes, & les ruelles qui sont dans ces parterres avec des balais de bled sarrasin rouge qui sont plus propres à cet ouvrage que les autres, qui par leur rudesse produisent dans les jardins des inégalités fort désagréables à la vue,

& qui diminuent beaucoup l'élégance d'un parterre décoré de fleurs, qui est d'autant plus beau & plus majestueux, que l'on joint à la beauté des plantes, la propreté & l'entretien du jardin.

CHAPITRE IX.

De la méthode qu'il faut suivre en plantant dans les pots.

APRÈS avoir enseigné la maniere de planter les bulbes & les racines dans les plattes-bandes, nous allons traiter de la maniere dont il faut planter dans les pots. Ceux qui sont vernis sont les meilleurs; ils doivent être proportionnés de façon qu'ils aient autant de hauteur que de largeur dans l'ouverture: ils doivent aussi être plus étroits dans le fond, de deux travers de doigts, afin que l'on puisse retirer avec plus de facilité les plantes avec leur terre sans ébranler leurs racines. Pour recouvrir le trou qui est au fond du pot, il ne faut pas se servir, comme quelques-uns font de coquilles d'huitres;

mais de petites pierres de riviere rondes, ou de petites balles d'arbalêtre, qui ne s'unissant pas ensemble à cause de leur rondeur, donnent une plus libre issue à l'écoulement de l'eau, & empêchent qu'elle n'y séjourne, ce qui est une des principales causes de la mort des plantes. Sur ces petites pierres ou balles on met de la terre grasse & maigre passée par un van fin & serré, & on plante ensuite les racines; mais si ce sont des oignons que l'on veut planter, il faut y mettre de la terre maigre & légere & passée par le crible, jusqu'à ce que l'endroit où l'on veut que soient les bulbes & les racines soit proche de l'orifice des vaisseaux, de quatre doigts, plus ou moins suivant la rareté & la qualité de la plante : on en met une dans chaque vase; & s'il peut en contenir plusieurs, on en mettra au plus quatre, observant qu'elles soient de la même espece, ayant soin de les éloigner l'une de l'autre, afin qu'elles ne se gênent pas dans l'accroissement, & qu'elles reçoivent une nourriture plus abondante. Le lit de terre où on veut les mettre étant applani on posera comme il faut les bulbes ou les racines, &

on les recouvrira de la même terre, ayant soin qu'elle déborde un peu le pot, vû que par la pesanteur elle s'affaisse toujours. Enfin les plantes arrangées, on ne les exposera pas sur-le-champ aux rayons du soleil, sur-tout dans l'automne où la chaleur est plus grande; mais si ce sont des oignons, on les mettra dans un lieu où il y ait de l'ombre & qui soit aéré, & si ce sont des racines, dès qu'on s'appercevra qu'elle commence à produire quelques feuilles tendres ou petits boutons, on les exposera dans un lieu découvert, dans l'ordre d'architecture qui conviendra le mieux au jardin.

CHAPITRE X.

De l'ordre à observer dans la récolte des semences.

Les semences de quelque plante que ce soit, se recueillent de cette maniere: on laisse une fleur, ou deux au plus, sur la plante, c'est à dire, qui soient les plus belles & les premieres à fleurir,

on coupe toutes les autres. La semence étant mûre, on la recueille avec soin, & on la conserve pour la semer dans l'automne au tems convenable, excepté les semences d'œillet & d'anémone qu'il faut semer sur-le-champ, un jour avant que la lune soit dans son plein, & que le vent du Midi souffle, parcequ'il est plus propre que tout autre vent à rendre la terre féconde, & qu'il donne de la vigueur aux semences; c'est pourquoi s'il ne souffloit pas alors, & qu'il s'élevât un vent qui rafraichît l'air, il faudroit attendre jusqu'à la lune suivante.

CHAPITRE XI.

Du tems & de la maniere de semer.

LE tems le plus propre à semer, est Mars & Septembre au déclin de la lune, depuis le seize jusqu'au vingt, conformément à ce proverbe:

» Plante tes fleurs lorsque la lune est
» dans son accroissement: mets tes semen-
» ces en terre lorsqu'elle est sur son dé-

» clin ; en agiſſant ainſi, tu les trou» veras ſi belles, & elles auront un colo» ris ſi agréable, que chacun froncera le » ſourcil d'admiration, & ſera rempli » du plus grand étonnement en les re» gardant ».

Après avoir ſemé on doit obſerver la regle ſuivante, qui eſt d'avoir ſoin de fendre un peu les ſemences qui ont l'écorce dure, & qui ſont difficiles à venir : car recevant enſuite avec plus de facilité les exhalaiſons prolifiques de la terre, elles germent avec beaucoup plus de facilité ; il faut auſſi obſerver que parmi les ſemences, les meilleures ſont celles qui vont au fond de l'eau ; & afin de les garantir des animaux qui pourroient leur nuire, il faut les faire macérer quelque tems dans le ſuc de joubarbe, qui leur ſera d'autant plus avantageux, qu'outre l'immunité qu'il leur procure contre l'attaque des animaux nuiſibles, il rend encore les plantes plus belles & plus hatives à la pouſſe. Enſuite on les met dans une bonne terre ; mais afin qu'elle ſoit plus légere, on la paſſe premierement par un crible ſerré, & on la reçoit dans des vaſes propres à cela, on couvre enſuite

d'un doigt de cette terre, & même plus, les ſemences qui ſont un peu fortes, les moindres d'un demi doigt, & les menues reſtent ſur la terre. Elles ſont expoſées ainſi au ſoleil pendant deux ou trois heures, & quand il eſt couché, on les arroſe légerement avec un goupillon. On laiſſe ainſi les petites plantes expoſées au ſoleil après leur déveveloppement : on a cependant ſoin de les mouiller comme on a dit ; & ſelon qu'elles prennent leur accroiſſement : on ajoute de la même terre, mais les plantes bulbeuſes ne s'arroſent que très légerement, & ont beſoin ſeulement d'être tenues humides, afin qu'elles ne ſe corrompent pas, car elles ſont tendres & humides.

CHAPITRE XII.

Du tems de tranſplanter.

LES fleurs ſe tranſplantent au printems dans le mois de Mars, & en automne dans le mois de Septembre : ce qu'il faut faire lorſque la lune eſt dans

ſon accroiſſement, c'eſt-à-dire, depuis le dix juſqu'au quatorze, & particulierement au douzieme jour de la lune, & alors vous les mettrez dans de bonne terre bien préparée, dans des plattes-bandes ou des pots, ayant ſoin de les garantir du trop grand froid pendant l'hiver en les retirant dans une ſerre bien ſituée, & de la trop grande chaleur de l'été, en les mettant dans un endroit où le ſoleil ne donne pas. Les plantes bulbeuſes ne ſe tranſplantent qu'au bout de deux ans, & on les met alors dans une terre graſſe, pour avoir leurs fleurs la troiſieme ou la quatrieme année; il faut avoir ſoin de placer les petites bulbes plus proches l'une de l'autre & de la ſuperficie de la terre, & les groſſes plus éloignées l'une de l'autre & plus enfoncées dans la terre lorſqu'on les met dedans.

CHAPITRE XIII.

De l'heure convenable à arroſer les plantes, & de la maniere dont il faut le faire.

Les plantes pendant le printems ne doivent être arroſées que deux ou trois

heures après que le soleil a paru en Orient, & non le soir quand il va du côté de l'Occident, parceque le froid de la nuit pourroit geler la terre & faire mourir la plante : pour arroser, il faut avoir soin de ne pas les baigner, mais de jetter l'eau au-tour avec attention. Au contraire dans l'été on doit arroser le soir, après le coucher du soleil, & non le matin, parceque la trop grande chaleur du jour pourroit échauffer l'eau & la terre de façon que les plantes pourroient être détruites par une trop grande chaleur. Un bon Jardinier doit encore savoir que les jeunes plantes doivent être moins arrosées que celles qui ont toute leur croissance ; & par conséquent, il doit avoir plus d'attention en les arrosant.

CHAPITRE XIV.

Du tems & de la maniere d'ôter les herbes inutiles.

L'ENTRETIEN d'un jardin ne consiste pas seulement à plaire à la vue, mais encore à conserver la vie & la

vigueur des plantes ; c'eſt pourquoi on doit non-ſeulement ſarcler les allées du jardin & de toutes les autres immondices ; mais il faut encore avoir ſoin d'ôter dans les parterres toutes les herbes qui y croiſſent ſans qu'on les y ait plantées : ce qu'on ne doit pas faire quand la terre eſt trop ſeche, parcequ'alors en voulant arracher les herbes, leurs racines reſtent & prennent plus de nourriture & de force qu'auparavant : on ne doit pas le faire non plus quand la terre eſt trop mouillée, parcequ'alors on peut enlever de la terre avec les racines, ce qui pourroit nuire aux plantes voiſines. Le tems le plus propre eſt quand la terre n'eſt ni trop ſeche, ni trop mouillée, mais quand elle tient un milieu entre ces deux qualités, & que les plantes ſont ſuffiſamment grandes, ayant ſoin en même tems d'arranger la terre avec les mains, afin qu'il ne reſte pas d'inégalité ſur le terrein.



CHAPITRE XV.

De la maniere & du tems propre à détruire les animaux nuisibles aux plantes.

Les animaux qui sont les plus nuisibles aux jardins, sont les chenilles, les limaces, les vers, les taillepieds, les pucerons verds, les ascarides, les fourmis, les rats & les taupes.

Pour détruire les chenilles, il faut avoir soin tous les matins d'examiner & de secouer les plantes qui sont mortes, & qui ont été gelées pendant la nuit, les chenilles tombent à terre aisément & on les écrase.

Quant aux limaces & aux limaçons, le jardinier doit avoir soin de les chercher le matin & le soir, sur-tout dans les tems de pluie, parcequ'alors ils sortent pour aller chercher leur pâture. On doit faire de même par rapport aux vers; & quoiqu'ils n'aient coutume de sortir de leur trou que dans les tems de pluie, si on veut les en faire sortir

dans un autre tems, il faut semer dans le chemin des feuilles ou des semences de chanvre, ce qui les attire en grande quantité, & donne une grande facilité de les tuer.

Pour détruire les taillepieds, on enfonce en terre une baguette jusqu'à la hauteur d'une palme : on y attache un roseau creusé en bas, ces animaux qui aiment à se cacher, entrent dans ce roseau, après quoi l'on s'en défait facilement.

Les pucerons verds causent beaucoup de dommage aux boutons de roses & aux autres plantes : on les fait mourir en versant dessus du vinaigre ou de l'huile; le vinaigre dans lequel on fait macérer quelque tems de la sauge, de la rue & de l'absinthe, est encore meilleur.

Les ascarides & d'autres vers semblables, attaquent préférablement les plantes qui sont dans les pots : on prend ces pots & on les met dans un vaisseau plein d'eau qui en couvre le fond jusqu'à la hauteur de cinq ou six doigts, on les y laisse pendant un quart d'heure, les vers sentant l'humidité, sortent aussitôt.

Les fourmis faisant beaucoup de tort aux plantes, on doit chercher à les détruire autant qu'il sera possible : on prend à cet effet un ou plusieurs os à moitié décharnés, & on les jette dans les endroits où ces animaux ont établi leur demeure ; ces animaux voraces sont attirés par l'appas qu'on leur présente, & accourent bientôt en quantité prodigieuse : alors on secoue ces os dans une terrine d'eau ou un réchaud de feu, ce qu'on répete tant que l'on en trouve. On peut encore détruire leurs demeures en y jettant de l'eau ou des cendres chaudes, observant néanmoins auparavant si quelques plantes ou arbrisseaux ne pourroient pas en être endommagés.

Pour faire périr les rats, on prend un ou plusieurs chats, ce qui sera encore mieux ; on les écorche & on les remplit de paille, ensuite on les recoût & on les arrange de façon qu'ils se tiennent sur leurs pattes ; on leur frotte la peau de leur propre graisse, & on les met à l'entrée de la demeure de ces animaux, qui épouvantés par l'odeur & la vue de leurs ennemis, abandonnent promptement leurs demeures. On peut encore les

prendre avec des ratieres, ou en mêlant ensemble du verre en poudre, du plâtre & du fromage, & les mettant dans des endroits où il n'y ait que ces animaux qui puissent y être attrappés.

On prend les taupes de la maniere suivante. Lorsque l'on voit la terre s'élever & se mouvoir à sa surface, le Jardinier doit se tenir immobile & avoir une bêche ou un bâton ferré, car cet animal a l'ouie extrêmement subtile : alors il doit enlever la terre avec le bâton : car la taupe vient en même tems que la terre, & comme cet animal ne marche pas vîte, on a le tems d'achever de le tuer ; mais si la terre étoit dure, il faut qu'il enfonce davantage son bâton, afin que si l'animal n'est pas tué, il soit au moins étourdi de sa blessure.

CHAPITRE XVI.

Du tems & de la maniere d'ôter de terre & de conserver les oignons & les racines.

LE vrai tems d'ôter les oignons de terre, ainsi que les racines, est depuis

le commencement de Juin, jusqu'à la fin du mois d'Août. Les oignons se levent après trois années révolues, & toujours en été, parcequ'alors la terre est plus seche : on doit toujours commencer par ôter ceux qui doivent les premiers produire des fleurs. Les Narcisses sont de cette espece ainsi que les Tulipes. On doit observer en les ôtant de terre, de la lever doucement avec une houlette ou la grande cuillere, & avec beaucoup de légereté, de peur de blesser les oignons avec le fer de l'instrument ; dans lequel cas il faudroit prendre sur-le champ de la terre bien seche, & la mettre sur l'endroit entamé. Lorsque les oignons seront ôtés, on aura soin de repasser la terre afin qu'il n'en reste pas qui pût empêcher l'ordre des autres. Il ne faut pas détacher les petits oignons qui sont attachés aux gros, auxquels ils sont unis avec leurs enveloppes, mais on les met dans une serre chaude à l'abri du soleil & de la pluie & on les étend sur de la terre seche ou sur une table pendant sept à huit jours, puis on met chaque espece dans des paniers que l'on suspend au plancher d'une serre tournée du côté

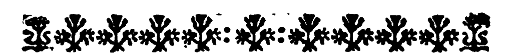
du Nord, car ce vent est utile aux oignons, parcequ'en les tenant frais, il les conserve très bien : il faut cependant avoir attention que les petits oignons, tels que ceux des jonquilles, de fretillaires & d'autres semblables, doivent être enveloppés dans des papiers & enfermés dans des boîtes. Il y en a d'autres que l'on déplante tous les deux ans, ce que l'on fait après l'équinoxe de Septembre ; & après en avoir ôté les bulbes inutiles, on les replante aussitôt, réservant les petits oignons pour les mettre dans des endroits convenables. Il y en a d'autres que l'on ôte de terre tous les deux ans, ce que l'on fait après l'équinoxe de Septembre.

Les racines doivent être tirées de terre avec la même précaution : on ôtera donc de terre tous les ans, celles des anémones, des pavots du Mexique, étant fort sujettes à se pourrir : on les fait sécher, avant que de les mettre dans les boîtes, on les monde des racines inutiles, & on les conserve ensuite comme il a été dit des oignons. On doit ôter de terre les griffes des renoncules aussitôt que leurs feuilles

ſont ſeches, on les met alors dans des coffres avec du ſable.

Les autres plantes qui ont les racines vivaces doivent ſe tirer de terre au mois d'Octobre ou de Novembre, & être replantées auſſitôt, comme nous aurons lieu de le dire en traitant de la culture particuliere de chaque fleur,





LIVRE PREMIER.

De la culture des Fleurs en particulier.

APRÈS avoir traité de la culture des fleurs en général, il nous reste à traiter de la culture & de la qualité de chacune en particulier ; & comme les Narcisses servent beaucoup par leur beauté à orner un jardin, nous commencerons par cette fleur.

CHAPITRE PREMIER.

Des Narcisses.

LES Narcisses sont de plusieurs sortes & de différentes couleurs : il y en a de blancs, de jaunes, de couleur sulphurine, de simples, de doubles, de grands, de petits, de printems, d'été, & d'automne. Les plus communs, sont celui de Constantinople, le Bon-cœur, celui de Raguse, le cornu, le jaune, le Narcisse des bois étoilé, le petit, le grand en forme de rose, le tardif des

montagnes, celui de Narbonne, l'Anglois, le troisieme de Mathiole, & celui de Valence qui ne dure qu'un jour.

Le Narcisse de Constantinople ou le Bizantin, que l'on appelle encore le Narcisse de Calcédoine, produit dix à douze fleurs à l'extrémité de sa tige, lesquelles ont les feuilles blanches & épaisses : il y en a aussi de petites jaunes qui entourent le calice qui est de la même couleur & se confondent avec lui.

Le Bon-cœur differe du premier en ce qu'il a le calice frisé. Son nom lui vient de celui qui en eût le premier.

Celui de Raguse, au lieu de feuilles blanches qui sont au milieu, a un cercle jaune, crêpu & plein, avec plusieurs contours : son nom lui vient de la ville de Raguse.

Le Cornu est de deux especes; le grand, & le petit. Le grand jette quantité de fleurs, mais elles avortent quelquefois. Ses feuilles sont blanches; au milieu de chacune il y a une ligne jaune très foncée & très éclatante, qui à l'extrémité de la feuille ressemble à une petite corne. Le petit produit quatre ou cinq fleurs qui ont six petites feuilles

blanches, au milieu desquelles est un calice jaune frisé & plein, avec six petites cornes en maniere d'étoiles de la même couleur, & ces petites cornes l'ont fait appeller cornu, *il cornicolato.*

Les Narcisses jaunes sont de plusieurs sortes; tous néanmoins ont les fleurs, les feuilles & le calice de couleur d'or, & ne different entr'elles qu'à raison de la grandeur, forme & couleur.

Le Narcisse de bois étoilé a la fleur double, ses feuilles sont d'un jaune de couleur de paille & disposées en étoiles.

Le petit en forme de rose, a beaucoup de pétales qui sont d'un jaune enflammé, on l'appelle encore *il fresco*, nom qui en françois veut dire une espece de collier, (c'est la fraize que portoient nos ayeux), parceque ces feuilles sont frisées comme cette sorte de collier: mais le plus souvent cette espece avorte.

Le grand, en forme de rose, appellé encore le Narcisse des bois ultramontain, ne produit qu'une seule fleur, laquelle a dans le milieu, au lieu de calice, des feuilles épaisses, jaunes, enflammées, & verdoyantes, qui se

développent peu-à-peu, & deviennent de la grandeur d'une rose jaune : mais étant très souvent offensées par la pluie ou par le brouillard, elles sont sujettes à avorter.

Le Narcisse tardif de montagne jette trois ou quatre fleurs qui ont six feuilles blanches, & plus grandes que celles du Narcisse commun, mais foibles & disposées en maniere d'étoiles avec un calice large de couleur de soufre & orangée.

Le Narcisse de Narbonne donne une ou plusieurs fleurs blanches, mais plus petites que celles du Narcisse incomparable ; il a le calice jaune & grand qui s'élargit à l'ouverture comme l'entonnoir d'une trompette.

L'Anglois a les fleurs plus grandes que le précédent, il a le calice jaune, mais également relevé.

Le troisieme de Mathiole jette du haut de sa tige, qui est plus platte que ronde, dix à douze fleurs blanches, composées de six feuilles étroites, inégales, arrangées en étoile, dans le milieu desquelles il y a un calice avec quelques étamines, mais il est de peu de durée, les feuilles étant foibles & grandes vers leur extrémité. Ces fleurs

s'ouvrent trois ou quatre en même tems ; & les premieres se fannent, tandis que les autres fleurissent successivement.

Le Narcisse hémérocale de Valence produit huit à dix fleurs semblables aux précédentes, & tardives à paroître ; elles ne fleurissent qu'une ou deux en même tems, & les unes commencent à se passer lorsque les autres fleurissent. Chacune de ces fleurs ressemble à une trompette blanche : elles ont les feuilles étroites, longues, séparées & en forme d'étoile blanche, du milieu desquelles s'éleve un calice tortillé vers l'orifice, qui par sa longueur ressemble à une trompette, mais est si foible que la fleur ne dure qu'un jour, ce qui l'a fait nommer le Narcisse hémérocale, comme qui diroit fleur d'un jour ou belle d'un jour.

Tous ces Narcisses demandent une même culture, c'est-à-dire, un lieu exposé au soleil, un terrein de jardins : il faut les enfoncer à six doigts de terre, à six pouces de distance l'un de l'autre ; au bout de trois ans on les retire pour ôter les cayeux qui sont de trop.

La racine de Narcisse est vomitive, la fleur est un peu narcotique.

CHAPITRE II.

Des Narcisses appellés sanspareils, ou incomparables.

IL y a encore une autre espece de Narcisse, qui parcequ'ils sont plus grands que les autres, sont appellés grands, sanspareils ou incomparables. Ces Narcisses sont le jaune tirant sur l'or, le jaune pâle, celui qui est de couleur de soufre bordé d'orangé, le grand & le petit blanc, le grand & le petit bleu avec le calice jaune, & le Narcisse double de couleur de soufre.

Le jaune doré a six feuilles d'un jaune éclatant, égales & bien développées avec un calice de la même couleur, qui s'élargissant dans le fond, a la grosseur d'un doigt.

Le jaune qui pâlit, n'est différent du précédent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, inégales & crispées; & dans la couleur, en ce qu'étant jaune au commencement, il blanchit peu à-peu & devient de couleur de soufre lavé.

Le Narcisse de couleur de souphre, est presque semblable au jaune tirant sur l'or : il ne differe qu'en ce qu'il fleurit avant, & a une couleur pâle & le calice bordé de couleur orangé, qu'il est plus grand, & que ses feuilles sont plus larges & plus serrées.

Le grand Narcisse blanc a les feuilles séparées, mais le petit les a plus serrées & plus étroites, & a le calice jaune comme le grand : il ne differe du grand, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, & le calice d'une couleur plus foncée.

Le Narcisse double de couleur de souphre, a trois rangées de feuilles assez grandes, & entre ces rangs il y a de petites feuilles d'un jaune plus foncé, qui par leur beauté & leur arrangement permettent d'appeller cette espece, le très beau, le Narcisse sans pareil & incomparable, parcequ'il rassemble en lui le prix & la beauté de tous les autres.

Ces Narcisses demandent un endroit médiocrement exposé au soleil, une terre de jardin : il faut les enfoncer à quatre doigts en terre, & observer qu'il y ait entre chaque, trois pouces d'intervalle : on les ôte de terre tous les trois

ans, afin de les décharger de leur production ſurabondante.

CHAPITRE III.

Des Narciſſes des Indes.

IL y a ſix eſpeces de Narciſſes & qui nous ont été apportés des Indes, en y mettant cependant celui de Virginie. Comme ils different, tant par la couleur, que par la fleur, on a coutume de les cultiver différemment. Ces Narciſſes ſont celui de Virginie, celui de Saint Jacques, le Narciſſe rouge à fleurs de lys, le Narciſſe à fleurs de lys de couleur de lie de vin, le rond à fleurs de lys, & l'écailleux à feuilles doubles.

Du Narciſſe de Virginie.

Il vient de l'iſle dont il porte le nom; ſa fleur eſt d'un blanc ſale qui ſe chargeant peu à peu, devient d'un rouge clair : il a les feuilles étalées comme celles de la Tulipe de Perſe, mais elles ſont plus grandes : car celles-ci ne s'ouvrent jamais tout à-fait. On doit le mettre plutôt dans des pots que dans des plattes-bandes, il faut les enfoncer à

deux doits en terre. Il se contente d'un soleil médiocre, & ne doit être déplanté que rarement.

Du Narcisse de S. Jacques.

Le Narcisse de S. Jacques produit quatre fleurs qui ont six feuilles cannelées : le calice qui les soutient est de couleur de pourpre tirant sur l'orangé. Chaque fleur dans sa beauté ressemble à un lys blanc, & est d'un beau rouge ponceau marqué de petits points de couleur d'or, à peu près comme l'aventurine : il a cinq filets longs ou étamines, terminés par un petit bouton ou sommet vacillant & couvert d'une poussiere jaune, excepté celui du milieu dont la poussiere est rouge, & qui est le plus long de tous. Cette fleur, au contraire des autres, commence par développer & séparer son calice d'avec elle-même ; & ensuite développe ses pétales.

Le Narcisse S. Jacques doit être mis dans un pot, il se plaît dans une terre maigre & sabloneuse ; on l'enfonce à deux doigts : il aime l'eau & le soleil, ensorte qu'aux premiers froids il a les feuilles seches : alors il faut le retirer, & le mettre dans un lieu bien exposé, & on

le laisse de cette maniere sans lui faire autre chose jusqu'au mois de Mai : alors on leve promptement la terre qui est dessus, jusqu'à ce que l'oignon paroisse en entier, ayant soin de ne pas offenser les racines, & de séparer avec adresse les jeunes cayeux, & on le recouvre avec la même terre : ensuite on arrose jusqu'à ce que la terre soit bien humectée, & on le laisse au soleil & à la pluie, n'oubliant pas de l'arroser quand il sera nécessaire. Quelques-uns le déterrent plus rarement pour le décharger de la surabondance des cayeux, mais j'ai éprouvé que la fleur réussissoit mieux avec la culture ordinaire.

Du Narcisse rouge à fleurs de lys.

Le Narcisse rouge à fleurs de lys appellé encore le Narcisse belle-dame, a de petites fleurs longuettes de couleur verte, placées l'une à côté de l'autre, élevées, étroites & épaisses. Ces fleurs ressemblent au lys blanc pour la forme & la grandeur : cependant les pétales sont plus unis & moins renversés, & d'une couleur blanche mêlée de rouge, & qui devient d'autant plus foncée,

qu'il y a de tems que la fleur est déve-
loppée : le centre de la fleur est blond en dedans comme en dehors ; il a six filets, qui de blancs qu'ils étoient depuis la base jusqu'au sommet, deviennent rouges, & se terminent par de petites sommités rondes qui sont vertes : le pistile est plus long que les étamines & plus colorié. Ce Narcisse fleurit au commencement de Septembre.

Du Narcisse de couleur de lie de vin.

Ce Narcisse est appellé la fleur belle-dame, & differe du premier en ce que sa tige est plus menue & tortue : il produit peu de fleurs : elles sont petites, & d'une couleur plus claire.

Ces deux especes de Narcisses sont mieux dans de grands vaisseaux que dans des plattes-bandes : elles s'y conservent mieux : elles aiment le soleil & un terrein maigre & sabloneux, il faut les enfoncer à trois doigts en terre.

Du Narcisse rond à fleurs de lys.

Le Narcisse rond à fleurs de lys est aussi appellé Ornithogalum à fleurs rondes par plusieurs le Grand Indien, & par

quelques Jardiniers modernes, la Girandole : sa fleur paroît d'abord sur la tige, peu-à-peu elle s'éleve & s'ouvre, & l'on apperçoit plusieurs fleurs, qui en s'élargissant forment comme une sphere. De la partie superieure de la tige, partent plusieurs filets de couleur rouge & fort longs, entre lesquels paroissent encore quelques tiges longues de six pouces & larges d'un doigt, de figure triangulaire, vertes & rouges, avec des enveloppes semblables aux calices des tulipes, parmi lesquelles il y en a qui pendent, d'autres au contraire qui sont élevées. La fleur pousse vers leur extrémité, avec cinq feuilles de couleur cramoisie, retournées en dessus & ayant la même forme que les chapeaux de nos Dames. Les feuilles de dehors s'élevent avec six filets au milieu de la même couleur, & finissent en chapiteaux mobiles & assez grands, qui vont en diminuant, & prennent une couleur d'un jaune foncé. Le pistile est plus long que ces six étamines, il devient plus gros vers la partie supérieure, est contourné, & de couleur purpurine. Entre chaque fleur il y a plus de trois doigts d'espace : ces

fleurs s'épanouissent l'une après l'autre, & aucune ne fleurit que les autres n'aient pris l'endroit où elles doivent fleurir à leur tour : elles commencent à fleurir en Septembre, & durent tout le mois.

La culture est la même que celle des autres, excepté qu'ils aiment plus la chaleur que l'humidité : on en a cependant plus soin que des autres.

Du Narcisse écailleux.

Outre le nom d'écailleux, on l'appelle encore grand colchique des Indes; il sort de son enveloppe une fleur semblable à celle du grenadier avec six ou sept feuilles d'un rouge vermeil, & elles renferment en elles plusieurs petites fleurs d'un rouge blanc & à moitié ouvertes : de ces fleurs sortent trois étamines rouges avec des chapiteaux jaunes. La plante étant fleurie, la tige se garnit de semences, les feuilles d'en bas paroissent, ce qui n'arrive que lorsque la fleur est tombée : cette fleur réussit très rarement.

Cette plante doit être plutôt dans de grands vaisseaux pleins de terre légere

& sabloneuse, à la profondeur de trois doigts, que dans des plattes-bandes. Quand les feuilles seront seches, si cette plante est en pleine terre, il faudra dessécher l'endroit où elle est, en y ajoutant dessus de nouvelle terre seche; & si elle est dans un pot, il faudra la mettre à couvert dans un lieu exposé au soleil, ou à un bon air.

CHAPITRE IV.

Des Tassettes ou Narcisses à calice large.

Les Tassettes sont de plusieurs sortes & de différentes couleurs : car il y en a de blanches, de pâles, de couleur de soufre, de simples, de doubles, de petites, de grandes, de printems, d'été & d'automne.

Les grandes sont de deux especes, l'une dont les pétales sont unis, & l'autre dont ils sont séparés : la premiere a six feuilles blanches & larges, qui vont l'une sur l'autre avec un calice au milieu de même couleur. Celle dont les pétales sont séparés, a aussi six feuilles blanches avec un calice de

même couleur ; mais les feuilles sont plus étroites & séparées, & ne sont pas aussi bien étalées que celles de la premiere.

La petite ne differe de la premiere que dans la petitesse des fleurs. La pâle a les feuilles larges, unies entr'elles, & le calice de couleur de soufre lavé.

Celle qui est de couleur de soufre, a la fleur un peu petite & le calice jaune.

La double est la plus belle, la plus precieuse & la plus apparente de toutes, à cause de la plénitude des feuilles, mais comme elle est très rare, on ne la voit pas souvent en fleur.

Les Tassettes aiment un terrein exposé au soleil, & de jardin : on les enfonce à six doigts de profondeur, & on les écarte de six pouces l'une de l'autre : on les ôte de terre tous les trois ans, afin d'ôter les cayeux superflus. Ces plantes, ainsi que les Narcisses, doivent être ôtées de terre les premieres, & replantées de même.

CHAPITRE V.

Des Jacinthes.

LES Jacinthes ſont ſi belles & ſi variées qu'elles le diſputent aux Narciſſes: en effet il s'en trouve de tant de ſortes & de couleurs, que c'eſt une choſe admirable. Ces fleurs reſſemblent à des calices, qui attachés à leurs pédicules, ſortent de la tige, & forment par le pied un petit bouton; & s'étendant après en forme de petites canules, ils s'élargiſſent vers leur extrémité, & ont quelques feuilles éparſes & recourbées, avec la figure d'autant de lys. La plupart fleuriſſent au tour de la tige, quelques-unes ſont minces, d'autres épaiſſes : il y en a qui viennent en aſſez petite quantité : d'autres au contraire ſont fort nombreuſes, & ſont appellées Polianthes, ce qui veut dire, qui a beaucoup de fleurs : d'autres ont des calices ordinaires; d'autres plus grands & ſont appellées Jacinthes orientales : quelques-unes ont beaucoup de feuilles; d'autres n'en ont pas : il y en a de ſim-

ples, de doubles, de printems, d'été & d'automne. Leur couleur est variée à l'infini, on en voit de blanches & qui ont le tube incarnat, de rouges, de pâles, de bleues, de cendrées, de vertes, de violettes, &c. de sorte qu'il n'est pas étonnant, qu'y ayant entr'elles une si grande variété, elles exigent une culture différente. Cependant nous les diviserons en trois classes, tant pour la facilité, que parceque la variété des couleurs fait connoître aisément les diverses especes, & nous passerons ensuite à leur culture. Nous commencerons par celles qui demandent une culture générale ; nous traiterons en second lieu de celles qui demandent une culture particuliere, & enfin de celles qui nous viennent des Indes, & de leur variété.

Des Jacinthes de la premiere classe.

Les Jacinthes de cette classe sont la blanche d'été, la blanche dont le tube est incarnat, la blanche claire de printems, la bleue de couleur de romarin, la bleue turque odorante, appellée autrement de Bizance ou de Constantinople, la cen-

drée, la violette de printems, dite *lapis lazuli*; la violette à feuilles relevées en bosses, appellée la violette rouge; la violette tachetée, appellée la Jacinthe à diverses couleurs; la jaune, la rose double de couleur bleue; celle de Janvier qui porte le nom de celui qui l'a apportée, est de couleur bleue clair & assez remplie de feuilles.

Toutes ces Jacinthes demandent un terrein exposé au soleil & de potager: il faut les planter à trois ou quatre pouces de profondeur, & observer qu'il y ait entr'elles autant de distance: on les déplante trois ans après pour ôter la surabondance de leurs cayeux.

Des Jacinthes de la seconde classe.

On met au nombre de ces Jacinthes la blanche de printems, la blanche tardive orientale, la violette qui a beaucoup de feuilles, l'incarnate d'une teinte légere & tardive, la blanche polianthe, la verte double, celle qui a beaucoup de branches, celle qui ressemble à un cyprès, la blanche, la Hollandoise, la Turque, l'incarnate, la tardive, & la capillacée colorée d'Espagne.

La Jacinthe blanche de printems aime un terrein exposé au soleil & de potagers : on l'enterre à la profondeur de quatre doigts, & on met la distance d'une palme entre chaque; & parcequ'elles multiplient assez aisément, on les déplante tous les deux ans pour séparer les bulbes superflus.

La blanche orientale tardive aime le soleil & une terre de potagers : on la plante à six pouces de profondeur, & on observe la même distance entr'elles : on la déplante tous les ans aussitôt que ses feuilles sont seches; parceque son oignon est extremement tendre, & que le trop grand soleil le brule & la trop grande pluie le gâte.

La violette qui a beaucoup de feuilles, & l'incarnate pâle, demandent la même culture.

La bleue polianthe demande le soleil, une terre neuve & maigre : on la plante à la profondeur de quatre doigts, & on met entr'elles autant de distance : on recouvre les oignons avec deux doigts de terre grasse & maigre, afin que la maigre empêche la corruption, & que la grasse puisse fournir un aliment mo-

déré : on les déplante tous les trois ans pour ôter les cayeux.

La verte double aime l'ombre, parceque le soleil trop ardent la desseche & la rend d'un gris de cendre ; il lui faut une terre de potagers : on l'enterre à quatre doigts de profondeur, on observe entre chacune la même distance, & on la retire de terre tous les trois ans comme la précédente.

Celle qui a beaucoup de branches ou de grappes qui deviennent ensuite autant de fleurs, aime le soleil, une terre de potager, & du reste demande la même culture que les précédentes.

Celles dont les feuilles ressemblent au cyprès, & qu'on appelle encore de Sienne, parceque le Duc de Sienne est le premier qui en ait eu dans ses jardins, aime le soleil ; il lui faut une terre bonne & grasse : on l'enfonce à quatre doigts de profondeur, & à six de distance l'un de l'autre : elle n'aime pas les autres plantes à côté d'elle.

La blanche Hollandoise, la Turque & l'Incarnate, se contentent de peu de soleil : le terrein où on les plante, doit être bon & gras : on les enfonce à

trois doigts de profondeur, & on en met entr'elles quatre de distance : & comme les oignons sont sans enveloppe, il ne faut la déplanter que lorsqu'on veut ôter les cayeux qui enlevent une partie de sa nourriture, & la replanter aussitôt.

La tardive & la capillacée colorée d'Espagne, aiment l'ombre & une bonne terre qui soit grasse : on les plante & déplante comme les autres dont nous avons déja parlé. Il y a encore une Jacinthe double rouge qui a beaucoup d'odeur, mais je ne l'ai pas vue jusqu'à la fin.

La racine de la Jacinthe est détersive.

CHAPITRE VI.

Des faux Narcisses.

Les faux Narcisses que Dodonnée appelle Narcisse des bois, & Clusius faux Narcisse d'Espagne, sont différens, non-seulement pour la grandeur & la forme, car il y en a de grands, de petits, de simples & de doubles; mais different encore par la couleur, car les uns

ſont d'un jaune foncé, les autres d'un jaune pâle, & d'autres blanchâtres.

Le grand, qui eſt ſimple, répand beaucoup de feuilles, du milieu deſquelles ſort un calice de la longueur du doigt du milieu, rond par le bas, & s'élargiſſant vers l'orifice ſupérieur comme l'entonnoir d'une trompette, d'où leur eſt venu le nom qu'ils portent de *Tromboni.*

Le petit differe du grand par la petiteſſe de la fleur, il lui reſſemble en tout le reſte. Le jaune pâle & le blanc ne different que dans la couleur.

Les faux Narciſſes doubles ſont de quatre eſpeces; trois grands & un petit: la fleur du premier eſt ſemblable au Narciſſe couleur de roſe, quoique ſon enveloppe ſoit plus ronde. Cette eſpece eſt recherchée à cauſe de la quantité des pétales. Le ſecond produit du fond du calice une fleur aſſez élégante & décorée de pluſieurs pétales. Le troiſieme eſt auſſi fort curieux, ayant un double calice, & étant fort beau à la vue. Le petit double a un ou deux rangs de pétales, & il s'éleve du milieu un calice avec des feuilles aſſez belles.

Les faux Narciſſes demandent un terrein

terrein de potager & exposé au soleil : on les plante à la profondeur de quatre doigts ; & on met entre chaque un demi-pied de distance : on les déplante tous les trois ans pour en séparer les cayeux ; & comme les doubles avortent souvent étant gâtés par l'eau ou par le brouillard, on doit recouvrir les boutons avec des cornets de papier fort, ou prendre garde de ne pas les offenser lorsqu'on arrose.

CHAPITRE VII.

Des Jonquilles.

QUOIQU'IL y ait quantité d'especes de Jonquilles, on en compte douze qui sont les plus remarquables ; savoir, la Jonquille de Lorraine, celle que l'on appelle recoquillée ; la Jonquille à grand calice ; la Jonquille d'Espagne simple, la grande, la petite, & la double ; toutes ces especes sont d'un jaune foncé : outre ces especes, il y a encore la grande & la petite blanche, la blanche dont le calice est de couleur de souffre, la blanche & la verte d'automne.

La Jonquille de Lorraine unie, a ſix feuilles d'un jaune foncé, larges, & l'une à côté de l'autre, d'où lui vient le nom d'unie : dans le milieu de ces pétales, eſt un calice qui eſt de la hauteur de ſix lignes, & eſt criſpé tout autour : elle ne donne pas beaucoup de fleurs, mais elle y ſupplée tant par la vivacité de ces couleurs, que parcequ'elles ſont plus durables que celles de toutes les autres Jonquilles.

La recoquillée, ainſi appellée parceque les bords des pétales ſont recourbés, differe de la précédente par le calice, qui eſt plus large & moins criſpé, & par la couleur qui eſt moins haute, ainſi que par la fleur qui eſt plus abondante.

La Jonquille à grand calice, eſt ainſi nommée, parcequ'il eſt également rond & plus long que celui des précédentes, quoique la fleur & les feuilles qui ſont diſpoſées en étoiles ſoient plus étroites. Il y en a une double, mais je ne l'ai pas vue en fleur.

La Jonquille d'Eſpagne ſe diviſe en une infinité d'eſpeces, qui ſont la grande, la petite, la panachée, la double :

elles sont toutes d'un jaune foncé, & ont la même odeur.

La grande Jonquille blanche differe de celle d'Espagne, par sa blancheur & son odeur qui n'est pas agréable.

La petite blanche differe de celle d'Espagne, en ce que la fleur est plus étroite & sans odeur.

La blanche dont le calice est couleur de soufre, ne differe de la grande blanche que par son calice. Cette Jonquille produit quatre ou cinq fleurs qui tirent sur la couleur de soufre clair, avec un calice au milieu, qui toutefois est moins foncé : on l'appelle encore *la Moutonne*, parcequ'elle pend du bas comme une tête de mouton, quoique ses feuilles soient renversées en dessus.

La blanche d'automne donne trois fleurs blanches, qui sont fort peu odorantes, elle produit sa tige avant les feuilles.

La verte étoilée qui vient en automne, a les pétales disposées en étoiles : elle donne la fleur avant que de produire des feuilles.

Les Jonquilles aiment un endroit médiocrement exposé au soleil : on les enfonce de trois doigts en terre, & on

obſerve entr'elles une diſtance égale ; on les déplante au bout de trois ans pour ôter les caïeux ſuperflus. La blanche & la jaune double ſont mieux dans des pots que dans des plattes-bandes ; il leur faut une terre graſſe & maigre, mais le lit doit être de terre maigre, & enſuite on plante les oignons que l'on recouvre d'un doigt de la même terre, on y ajoute enfin un doigt de terre graſſe, elles demandent à être arroſées quand la terre eſt ſeche, ce qui les fait beaucoup augmenter : on ne les déterre que pour ôter la ſurabondance des caïeux, ce qu'on doit faire en Septembre, & il faut les replanter auſſitôt, car ils dépériſſent hors de terre : on peut néanmoins les garder pendant quelque tems hors de terre, pouvu qu'ils ſoient bien enveloppés & renfermés dans des boîtes.

La ſemence de la Jonquille eſt aſtringente & narcotique.



CHAPITRE VIII.

Du Musc Grec.

ON compte quatre especes de Muscs Grecs : savoir, le jaune de printems, le jaune tardif, le blanc & le Musc de couleur de lie de vin. On l'appelle encore la Jacinthe graneleuse, ou la Jacinthe de Calcédoine à grappe, parceque du milieu de la tige jusqu'à son extrémité, elle est chargée de fleurs rondes & longues, qui blanchissent vers leur extrémité, & répandent une odeur fort agréable : tels sont les Muscs à fleurs jaunes. Il y en a de deux autres : savoir, le blanc & le rouge, qui vers leur extrémité, ont une quantité de fleurs rondes qui ressemblent à de menues perles, d'où elles portent le nom de semences de perles, leur odeur est aussi fort gracieuse.

Le Musc jaune odorant demande un terrein médiocrement exposé au soleil, une terre grasse & maigre, le lit doit être de terre de potagers, & on doit recouvrir les oignons de la même

terre : on les enfonce à quatre doigts, & on obſerve entr'eux autant de diſtance : on les déterre rarement, car leur bulbe qui n'a pas d'enveloppe, pâtit hors de terre ; & ſi on le fait, ce ne doit être qu'au mois de Septembre, en coupant les racines ſeches avec tant d'adreſſe, qu'on n'emporte rien des fraiches, il faut avoir ſoin de les replanter auſitôt. Il y en a qui tous les ans, dès qu'ils voyent que les feuilles commencent à paroître, ôtent promptement la vieille terre, juſqu'à ce que l'on voie l'oignon, & alors ſans y toucher remettent de nouvelle terre ; mais cette maniere eſt plutôt, ſelon moi, nuiſible qu'avantageuſe.

Le Muſc blanc, & celui qui eſt de couleur de lie de vin, demandent une même culture, mais on ne les plante qu'à trois doigts de profondeur, obſervant qu'il y ait entr'eux la même diſtance.

La racine du Muſc Grec eſt atténuante & réſolutive : on l'appelle Muſc, parceque ſa fleur a une odeur de muſc. Cette fleur ſe trouve communément dans les endroits humides au bord des fontaines, & au pied des arbres.

CHAPITRE IX.

De la Couronne Impériale.

ON l'appelle encore Lys Royal: elle pousse vers le haut de sa tige une forêt de feuilles, d'où partent des fleurs très élégantes, qui pendant en bas, forment une Couronne Impériale très belle à la vue, d'où lui est venu le nom qu'elle porte. Ces fleurs sont semblables à des lys; quoique les pétales ne soient pas autant renversés ni dilatés vers leur orifice, il n'y a pas toujours le même nombre de fleurs dans cette Couronne, mais tantôt plus, tantôt moins; elles n'ont pas toujours la même couleur, étant tantôt d'un jaune pâle, tantôt d'un jaune foncé. Enfin cette fleur varie beaucoup, tant dans le nombre, que dans la couleur de ces fleurs. Du milieu de chacune de ces fleurs s'élevent quelques étamines jaunes au nombre de six, au milieu desquelles est le pistile. Chaque pétale de la fleur a dans le fond une humeur

aqueuſe, qui reſſemble à une perle tranſparente, d'où diſtille une eau claire & limpide (1). Cette fleur eſt magnifique à la vue, mais ſon odeur n'eſt pas agréable.

La Couronne Impériale aime médiocrement le ſoleil, il lui faut une terre de potagers : on l'enfonce à la profondeur de ſix pouces, & on obſerve la même diſtance entre chaque. L'oignon étant fort tendre, il ne faut l'ôter de de terre que très rarement, & pour ôter les nouveaux caïeux : ce qui ſe fait au mois de Septembre : on le replante auſſitôt. Si on veut le conſerver hors de terre, on l'enveloppe dans du papier, & on le met dans une boîte.

La racine de cette plante eſt venimeuſe, émolliente & digeſtive : on ne s'en ſert pas intérieurement.

(1) Cette eau eſt ce que les Botaniſtes appellent le nectar de la fleur, d'où diſtille une liqueur douce & ſucrée. Sa ſituation n'eſt pas la même dans toutes les fleurs.



CHAPITRE X.

Du Panache de Perse.

LE Panache de Perse porte au-tour de la tige une grande quantité de petites fleurs violettes qui pendent à de petites queues & forment une belle piramide. Ces fleurs ne sont pas courbées, mais leur tige est extrêmement droite, elles ressemblent à autant de petites tasses, du fond desquelles s'élevent de petits chapiteaux de couleur d'or.

Cette fleur demande un soleil médiocre, une terre de potagers : on la plante à quatre ou cinq doigts de profondeur, & on observe entre chaque la distance d'un demi-pied ; son oignon étant nud comme celui de la Couronne Impériale, on ne le déplante que rarement, & on ne le fait qu'au mois de Septembre, ayant soin de le replanter aussitôt.



CHAPITRE XI.

Du Col de Chameau.

LE Col de Chameau que l'on appelle ainsi, parcequ'il se recourbe comme le col d'un Chameau, est encore appellé le Narcisse à longue tige : il est de trois especes; le blanc simple, le double, & le blanc pâle. Le blanc simple a six feuilles, du milieu desquelles s'éleve un calice dont l'extrémité est bordée d'une ligne rousse.

Le blanc pâle est d'une forme plus petite, mais a plus de fleurs, en ayant quatre ou cinq par tige. Il porte un calice jaune au milieu de six feuilles plus courtes, mais plus larges que les précédentes.

Le blanc double peut porter le nom de Narcisse couronné, tant à cause de la quantité de ses pétales, qu'à cause du calice de couleur d'or qui est bordé d'une ligne rouge qui l'entoure en dedans en forme de couronne ; ensorte qu'il est plus précieux que tous les autres, tant par la quantité & la beauté

de ſes feuilles, qu'à cauſe de l'odeur qui s'en exhale.

Il aime le ſoleil, un terre graſſe & maigre: il faut le planter à la profondeur de quatre doigts, & obſerver qu'il y ait trois pouces de diſtance de l'un à l'autre, le recouvrant enſuite de terre de jardin, afin que la fleur en ſoit plus belle; & de trois ans en trois ans on le déterre pour ôter les caïeux inutiles.

CHAPITRE XII.

De l'Ornithogalon.

IL y a différentes eſpeces d'Ornithogalons, mais celui d'Arabie appellé le Lys d'Alexandrie, celui qui eſt en maniere d'épi appellé encore l'Etranger & l'Indien, ſont les plus eſtimés. Le premier produit vers l'extrémité de ſa tige une grappe ou un épi de fleurs; chaque fleur eſt compoſée de ſix feuilles qui, entourant un bouton verd foncé, appellé par quelques-uns, je ne ſais pour quelle raiſon, *Larme de Madame*, commencent à fleurir par la partie in-

férieure & continuent ainsi jusqu'au sommet.

L'Etranger qui est plus curieux & plus estimé que le précédent, forme à l'extrémité de la tige un épi aigu & long environ de six pouces : les fleurs qui sont blanches se développent peu-à-peu, & couvrent dans le milieu un bouton verd fort joli.

L'Ornithogalon aime le soleil : on le plante dans des pots pour pouvoir le préserver pendant l'hiver du froid qui lui est très nuisible, en le retiranr dans une serre. Il lui faut une bonne terre, on l'enfonce de deux doigts, & on les éloigne de six pouces l'un de l'autre ; mais il vaut mieux qu'ils soient seuls : on les déterre rarement, & lorsque la semence est mûre, on les replante aussitôt, parcequ'ils prennent facilement racine.

Sa racine appaise les ardeurs d'urine, & est bonne pour les foiblesses de poitrine : on en mange beaucoup à Vérone.

CHAPITRE XIII.

Des Tulipes.

IL faudroit faire un volume entier, si l'on vouloit décrire les qualités, beautés & variétés des Tulipes. Ces fleurs se disputent mutuellement l'ornement des jardins; elles sont composées de six feuilles très différentes par la couleur : je passerai légerement sur leur forme étant connues de tout le monde. Je dirai seulement qu'on les appelle Tulipes, parcequ'elles ressemblent aux chapeaux Turcs appellés Turbans, & que nous appellons dans notre langue *Tulipani*; d'autres les appellent *Lys Narcisses*; mais je donnerois plutôt ce nom aux Narcisses des Indes, parcequ'ils ont en même tems la beauté du lys & du Narcisse. On divise les Tulipes en Tulipes d'été, de printems, & d'hiver, pour en revenir aux noms particuliers qu'on leur donne & à leurs différentes especes, il est impossible d'en faire mention, comme j'ai déja dit, car elles changent presque tous les ans de couleur.

Il y a une autre Tulipe appellée Tulipe de Perse : on l'appelle de Perse, parcequ'on l'a apportée de ce Royaume pour en embellir nos jardins. Lorsqu'elle s'ouvre, elle donne six feuilles étroites & longues ; les trois de dehors sont rouges bordées de blanc, & aiguës vers leur extrémité ; les trois de dedans sont rondes & blanches, les étamines sont de couleur de cendre, & sont couvertes de sommets jaunes.

Les Tulipes s'accommodent d'un soleil & d'une terre médiocre : elles multiplient beaucoup. La terre des sillons de campagne nouvellement labourée, & que les pluies ont amoncelée, leur est très propre. Il faut les planter à trois doigts de profondeur, & à cinq de distance. Les Tulipes panachées & celles qui viennent tous les ans, se déterrent afin que les pluies ne les moisissent pas, ou que les trop grandes chaleurs ne les dessechent pas : on doit fouiller la terre avec soin, & les enlever avec leurs caïeux, ayant attention qu'il ne s'en sépare aucun petit bulbe. Afin d'y mettre obstacle, on les enveloppe dans du papier, & on les garde pendant huit jours dans un endroit éloigné du soleil ;

on les replante enſuite, comme il a été dit dans le dernier chapitre de la culture des fleurs en général. Les autres Tulipes ſe déterrent tous les deux ans, en les recouvrant de terre, pour les garantir du ſoleil & de l'eau : on retire les ſemences des plus tardives & des blanches qui ont un beau fond, & qui ſont rayées de la couleur qui leur convient le plus. Les Tulipes rares rayées ou pannachées, ne ſe multiplient pas de graines, car elles ſont expoſées à trop de dangers.

Les Tulipes de Perſe demandent la même culture, on les enfonce à deux doigts, & on les éloigne de trois : on les déterre chaque année, parcequ'aimant la fraicheur, elles s'enfoncent pour pouvoir la trouver. J'en ai ſemé pluſieurs fois, mais je n'ai jamais eu de variations dans mes couleurs. Il faut les conſerver dans du papier comme les précédentes. Du reſte elles demandent les mêmes ſoins que les précédentes.

La racine de la Tulipe ſert d'alimens dans quelques lieux d'Italie, & eſt réſolutive & aphrodiſiaque.

CHAPITRE XIV.

Des Lys & des Martagons.

Les Lys, que les Jardiniers modernes appellent aussi Martagons, ont le bulbe écailleux : il y en a de toute sorte de couleurs, parmi lesquels sont le pourpre, le blanc, le rouge sans odeur, le rouge dont l'odeur est désagréable, le rouge pâle, le vermeil, l'orangé piqueté, le blanc de lait, & une infinité d'autres. Le pourpre, que l'on appelle aussi le Martagon de montagne premier de Mathiole, ou l'hemerocale de montagne second, produit de l'extrémité de sa tige quelques queues fort petites auxquelles sont attachées les fleurs, tantôt de couleur de pourpre foncé, tantôt plus clairs, & quelquefois tout blancs. Du milieu des fleurs il s'éleve quelques étamines avec leurs sommets, & un pistile qui les surpasse beaucoup en grandeur.

Le rouge que l'on appelle Martagon de montagne second de Mathiole, donne à l'extrémité de sa tige quelques ra-

meaux en arcades auxquels ſont ſuſpendus des fleurs de couleur de Minime, & comme ils ont les feuilles friſées ; on les appelle les Friſons de Madame : on en voit auſſi de jaunes.

Celui de Pomperius eſt ſemblable au précédent, mais ſon odeur eſt fétide, & approche de celle du Mouton.

Le Rouge pâle eſt de deux eſpeces, le grand & le petit ; le grand eſt ſi fertile à produire des fleurs, qu'il en donne quelquefois juſqu'à ſoixante, d'un rouge languiſſant, tirant ſur l'oranger : le petit ne donne pas tant de fleurs, mais ſa couleur eſt plus clair.

Le Vermeil eſt plus abondant dans la production des bulbes que des fleurs, il en donne une ſi grande quantité, qu'il y en a non-ſeulement entre les feuilles de la tige, mais encore entre les fleurs ; les fleurs ſont d'autant plus belles & agréables, qu'une couleur vermeille releve avec pompe leur beauté.

Le Rouge piqueté, que l'on appelle la Jacinthe des Poëtes, eſt abondant en fleurs rouges : elles ſont fouettées de quelques lignes rouges.

Le Blanc que l'on appelle Lys de Madame ou de S. Antoine de Pade, par-

orangée & d'une autre violette; les trois autres feuilles du milieu ſont droites & d'un bleu clair.

Cette eſpece fleurit pendant l'hiver, & donne ſept à huit fleurs qui s'ouvrent l'une après l'autre.

L'Iris de Portugal ou d'Andalouſie, appellé le premier de Cluſius, eſt aſſez eſtimé. Il produit du haut de ſa tige douze à quinze fleurs attachées à des queues courtes & tendres, il y en a de deux couleurs, elles ſont quelquefois d'un bleu turc, d'autre fois d'un blanc de lait, & reſſemblent à celles des autres Iris bulbeux : ils fleuriſſent en hiver.

L'Iris qui a des racines eſt ſi varié dans ſes couleurs, & dans ſa hauteur ou petiteſſe, qu'il ſatisfait de toute façon celui qui le regarde ou s'applique à ſa culture.

Les bulbeux aiment médiocrement le ſoleil, il leur faut une terre de jardin, on les y enfonce de trois doigts, & on met entre chacun la même diſtance.

Les Iris qui ont des racines veulent un endroit expoſé au ſoleil, une terre maigre & légere; la culture eſt la mê-

me pour le reste : on les déplante en Juillet au bout de trois années, & on les replante en Septembre.

La racine de l'Iris est purgative, sternutatoire, incisive, atténuante, apéritive, diurétique, emménagogue : elle fait cracher & expectorer, déterge les vieux ulceres, est bonne dans la carie des os, répand une odeur fort gracieuse dans la bouche, chasse le mauvais air. On l'emploie avec succès pour purger les Hydropiques, elle adoucit les hémorrhoïdes. On tire de la fleur de cette plante une huile souveraine pour résoudre, mondifier, adoucir les douleurs, atténuer les humeurs trop grossieres & visqueuses, guérir les douleurs de foie & de la rate, les oreillons & autres inflammations.

CHAPITRE XVI.

Des Frétillaires.

LA Frétillaire, que l'on appelle encore le Narcisse de Capeton du nom de celui qui l'a fait connoître, que d'autres nomment le Lys divisé par ses couleurs

qui la peignent de différentes façons, & à laquelle d'autres ont donné le nom de *Mele agride*, c'est-à-dire, Poule d'Afrique, parcequ'elle ressemble par la variation de ses couleurs au plumage de cet oiseau. De la sommité de sa tige pendent deux fleurs en forme de cloches pannachées de diverses couleurs, rangées par compartimens comme un damier. Il y en a aussi dont la fleur n'est que d'une couleur. Celles-ci ont les onglets blancs, & sont traversées d'une ligne verte qui s'étend jusqu'au milieu de la fleur, & il s'éleve du milieu des fleurs six étamines jaunes, & couverts de poussiere de même couleur.

La Frétillaire est mieux dans les pots que dans les plattes-bandes, elle ne veut pas trop de soleil, mais aime une terre grasse & maigre; il faut la planter à trois doigts de profondeur, on l'ôte de terre en Septembre.

La racine de la Fretillaire est émolliente & résolutive.

CHAPITRE XVII.

Du Colchique.

LE Colchique eſt ſi différent dans ſon eſpece, qu'outre qu'il eſt fort commun dans nos prairies, on voit parmi eux une variété conſidérable : le plus eſtimé eſt le double de couleur de lie de vin. Celui d'Automne fleurit avec des taches placées par compartimens.

Le Colchique aime un terrein expoſé au ſoleil, & qui ſoit bon & maigre : on le plante à quatre doigts de profondeur, & on obſerve entre chaque oignon la même diſtance : on le déterre pour le ſoulager de la ſurabondance de ſes caïeux, & on le replante auſſitôt.

La racine du Colchique a toujours été regardée comme un poiſon très dangereux : on s'en ſervoit ſeulement extérieurement pour les maux de gorge, les rhumes tenaces, la goutte ; cependant pris à très petite doſe, c'eſt un puiſſant diurétique, & un des plus forts atténuans des humeurs épaiſſes & groſſieres.

CHAPITRE XVIII.

Du Saffran.

IL se divise en vrai & faux : le faux fleurit au printems, le vrai fleurit en automne ; il varie par sa couleur qui est rouge, & quelquefois, ce qui est fort rare, blanche ; il est tantôt simple & tantôt double. Sa tige est basse & porte une fleur qui a six pétales, au milieu desquels est une houpe partagée en trois filets d'un rouge foncé & d'une odeur assez agréable ; ces filets ne sont autre chose que les trois divisions du pistile : on les sépare de la fleur, & on les fait sécher, c'est ce que nous appellons safran. On s'en sert beaucoup en Médecine, mais il ne doit être employé que par les avis de gens prudens & éclairés dans cet art divin : autrement l'on risqueroit de s'exposer à des accidens considérables & même à la mort. (Sur quoi le Lecteur pourra lire (*a*) Amatus Lusi-

(*a*) Am. Lus. Enarr. in Dioscor.

tanus, (*b*) Borelli, (*c*) Petit, (*d*) Homere, &c.) On s'en sert aussi beaucoup pour la teinture.

Cette plante aime un terrein exposé au soleil, & qui soit bon & maigre: on la plante lorsque la fleur est passée, à quatre doigts de profondeur: on met le même intervalle entre chaque oignon, & on ne les déplante que tous les trois ans pour les dégarnir de leurs cayeux: on les replante aussi-tôt. Le faux Saffran varie beaucoup, il y en a 25 à 26 especes. *Voyez* la Crocologie de Ferdinand Herdrot.

CHAPITRE XIX.

Des Orchis & Satyrions.

LES Orchis sont de différentes especes. Les plus estimées sont l'Orchis dit de Serapis, parceque cette espece est fort commune en Egypte, & les Egyptiens lui ont donné ce nom en l'honneur de leur Dieu Apis ou Sérapis, qu'ils adoroient sous la forme d'un

(*b*) Borelli. Cent. 4. obs. 35.
(*c*) Petit in Nepenth. Homeri.
(*d*) Homer. Odyss. lib. 4. v. 220. ad 225.

Bœuf: l'Orchis de Perſe ou le Salab à feuillage unique, bulbeux double, à fleur purpurine, qui eſt une eſpece de Satyrions: l'Orchis ou Salab de Perſe à fleurs en forme de ſinge à deux feuilles; celui dont la racine eſt en forme de cœur, & celui dont les fleurs reſſemblent à un bourdon.

L'Orchis dit de Sérapis produit des fleurs blanches qui n'ont aucune odeur pendant le jour, mais en répandent une fort agréable pendant la nuit.

L'Orchis de Perſe ou le Salab à feuillage unique, croît ſur les confins de la Perſe & de la Chine: il a deux teſticules ou racines bulbeuſes, oblongues & fibreuſes, qui paroiſſent unies & collées enſemble, mais qui dans la réalité ſont ſéparées. De ces bulbes ſort un feuillage unique qui enveloppe la tige, cette tige s'éleve de l'entre-deux des racines, elle porte à ſon ſommet des fleurs d'une belle couleur purpurine, qui avant d'être développées, repréſentent aſſez bien la figure d'un homme; car dès qu'elles ſont ouvertes, elles perdent cette forme.

L'Orchis ou Salab de Perſe à fleurs en forme de ſinge à deux feuilles. Cette

espece de Salab a deux feuilles larges & épaisses, mais qui sont ordinairement comme celles des Tulipes. Du milieu s'éleve une tige ornée de douze fleurs qui tiennent à des calices petits & recourbés: elles ressemblent assez bien à un Singe, dont la tête comme marquée de points noirs, s'éleve du milieu du calice qui est de couleur verte; il paroît aussi deux especes de pieds en avant & en arriere, & une queue velue, tachetée de blanc & de pourpre, les bulbes ressemblent à une campanule ou clochette renversée, & se divisent en plusieurs petites radicules, qui ont la figure de doigts.

Le Salab ou Orchis en forme de cœur, est ainsi appellé, parceque sa bulbe a la figure d'un cœur, & qu'elle est entourée de petites racines fibreuses & ténues. Cette racine est terminée par trois feuilles qui tiennent à la tige, & qui ressemblent aussi à un cœur ou à un trefle.

Le Salab ou Orchis dont les fleurs ressemblent à un bourdon, a les racines de formes différentes, desquelles s'éleve une tige dont les fleurs sont recouvertes d'un duvet brun, semblable à celui qui couvre ordinairement les bour-

dons, & les fait reſſembler à un bourdon ſuçant le nectar des fleurs.

Les racines de ces Orchis, ſur-tout celles du Salab de Perſe à feuilles uniques, ſont fort employées depuis peu en Médecine : les Turcs nous les envoient enfilées à une certaine diſtance les unes des autres. Cette racine lorſque nous la recevons eſt fort dure & tranſparente, étant mondée, par l'ébullition qu'on lui a fait ſubir, de la peau qui lui ſervoit d'enveloppe ; elle a la propriété de ſe fondre dans la bouche, lorſqu'on l'y a tenue quelque tems. Voici la maniere de préparer cette racine, qui n'eſt encore connue que de très peu de perſonnes. On en prend une certaine quantité dont on a ſoin d'ôter les racines trop noires & mordues de vers, qu'on met dans un vaiſſeau rempli d'eau bouillante, on les laiſſe macérer pendant quatre ou cinq heures, ayant ſoin d'entretenir l'eau dans un ſuffiſant dégré de chaleur. Alors on retire ces racines, on les laiſſe égouter, puis on les pile, ayant ſoin de jetter les grains trop mols, car ils ſont gâtés & ſentent mauvais ; lorſqu'elles ſont pilées on fait ſécher médiocrement leur poudre, puis on la paſſe au tamis, après quoi on la

fait encore reſſecher à feu lent dans une étuve; & on la paſſe alors de nouveau au tamis de ſoie. Ces racines ne doivent être pilées que dans des mortiers de marbre & avec des pilons de bois, car autrement elles contiendroient des portions du métal des mortiers dans leſquels on les auroit pilées. Cette poudre a la propriété d'amollir, de lubrifier, d'adoucir, de calmer, d'épaiſſir, de nourrir, ce qui la rend fort utile dans les coliques, les diarrhées, les dyſſenteries, les affections de poitrine, & le cholera morbus. Cette plante eſt aphrodiſiaque, elle répare en peu de tems les forces abbatues par une longue maladie, par les excès auprès des femmes, & par le grand âge, elle eſt ſtomachique & fort nourriſſante. Les Chinois s'en ſervent beaucoup ainſi que du Ginzin : il entre dans leur fameuſe compoſition aphrodiſiaque, & je crois que cette poudre, dont j'ai vu moi-même les effets les plus ſurprenans ſur des jeunes gens entierement épuiſés par des excès de toute eſpece, doit une grande partie de ſes effets au Salab, quoique les autres ingrédiens qui y entrent ne laiſſent pas d'y contribuer. Dans tous

leurs voyages, les Perses & les Arabes, ainsi que les Chinois, en portent toujours avec eux. Un Mandarin qui vivoit depuis 40 ans de cette racine a eu à l'âge de 120 ans un enfant vigoureux & fort, qu'il a élevé lui-même, n'étant mort qu'à l'âge de 154 ans. Ce fait, ainsi que plusieurs autres, m'a été donné comme certain par une personne de la plus grande probité, qui avoit été sur les lieux, & qui m'a donné une petite quantité de cette poudre qu'ils estiment tant. Cette racine purifie aussi le sang sans trop échauffer. On met une cuillerée à caffé de la poudre de cette racine dans un bouillon, du lait, du caffé, du chocolat, du vin, de l'eau, & on tourne jusqu'à ce que la liqueur soit réduite en gelée & suffisamment chaude : on peut aussi s'en servir pour épaissir les sausses & les réduire en gelée, sans être obligé d'employer tant de viandes ; ce qui rendra ces gelées beaucoup moins cheres & plus salutaires.

Tous les Orchis aiment les endroits humides & où il y ait de l'ombre ; il leur faut une terre de bonne qualité : on les place à cinq doigts de profondeur, & à six de distance : on ne les déplante que fort rarement.

LIVRE SECOND.

De la connoiſſance & de la culture des Fleurs & des Racines.

AYANT à traiter dans ce ſecond livre de la culture des fleurs, j'ai jugé qu'il étoit convenable de donner le premier rang à la Roſe, qui eſt parmi les fleurs ce que le rubis eſt entre les pierres précieuſes, l'or parmi les métaux, & le ſoleil parmi les planettes; parceque l'on contemple, non-ſeulement dans la Roſe comme dans un criſtal tranſparent, la beauté de toutes les autres fleurs; mais que de plus la nature a ſu raſſembler en elle ce qu'il y a de plus rare & de plus agréable à la vue. En effet on y voit réunies toutes les beautés des autres fleurs: c'eſt le plus précieux & le plus beau des dons de la Nature: c'eſt la plus belle des productions de la terre, la plus charmante des fleurs dont le Printems ſe couronne, & le parfum de la Déeſſe Flore. Ornée de pourpre, elle étale ſa beauté avec pompe au milieu de toutes les autres fleurs, & paroît dans un

jardin bien cultivé comme sur le théâtre des merveilles. Son siége est bordé d'épines, mais elle s'y assied hardiment, ces épines n'étant faites que pour la défendre des insultes d'une main téméraire qui voudroit faire outrage à la beauté de cette Reine des fleurs. Cette fleur l'emportant donc sans contredit, sur toutes les autres, ce sera par elle que nous commencerons ce second Traité.

CHAPITRE PREMIER.

Des Roses.

Les Roses sont de plusieurs especes, & de couleurs différentes : outre la commune, il y a celle de tous les Mois, celle de Hollande à cent feuilles, celle qui est odorante, & celle qui n'a pas d'odeur ; elles sont toutes de couleur incarnate. Il y a la rose foncée ; l'obscure que quelques-uns appellent violette, la blanche éclatante, celle qui est d'un blanc sale, appellée de Virginie : la blanche fouettée que l'on nomme aussi écrite : la damasquinée de couleur pâle : la jaune de

couleur canelle : la jaune appellée la grande. Ces especes sont les plus estimées, & on n'a pas besoin de faire de longues descriptions pour les connoître, les couleurs dont elles sont décorées, étant plus que suffisantes pour ne pas les confondre.

Tous les Rosiers aiment le soleil, une terre rempli de sucs : on les plante en Fevrier & en Novembre à la profondeur de six pouces, & on met entre chaque la distance de trois pieds : on les taille en Mars : on les arrose assez souvent en été : on ôte l'ancienne terre en automne pour en remettre de nouvelles, qui soit grasse & maigre. La Rose de tous les mois, celle de Hollande, la damasquinée & la jaune demandent une culture particuliere.

Les Rosiers qui donnent la rose de tous les mois, doivent se tailler presque jusqu'à terre au mois de Novembre, on coupe toutes les petites branches, qui en reproduisent de nouvelles qui donnent des fleurs beaucoup plus belles, & en plus grande quantité que l'année précédente. Au mois de Mars, trois jours avant la pleine lune, on les taille de nouveau, laissant seu-

lement un ou deux petits rejettons par branches : on fait alors un cercle au pied de l'arbrisseau : on ôte la vieille terre, & on en remet de nouvelle qui soit grasse & légere, ayant soin de l'arroser de tems en tems. Dès qu'il commence à fleurir, on le décharge de tous ses boutons, afin qu'il produise dans l'été une plus grande quantité de Roses.

La Rose de Hollande à cent feuilles, odorante & non odorante, demande la même culture : elle aime le frais & un soleil médiocre, une bonne terre : on taille l'arbrisseau qui la produit au mois de Mars, coupant seulement les extrémités des branches seches.

La Rose damasquinée aime le soleil, une terre de bonne nature que l'on arrose de tems en tems. Au commencement du printems, on taille toutes les vieilles branches jusqu'au tronc, laissant les nouvelles avec un jet ou deux, qui poussant également, seront encore plus fécondes à donner de la fleur.

La Rose jaune demande un terrein qui soit médiocrement exposé au soleil : elle aime le frais, il ne faut pas attacher ses branches, ni les gêner en quelque façon que ce soit, on ne coupe en les

taillant que les branches ſeches ; & afin que les boutons n'avortent pas, on en retranche une grande partie.

De la Roſe de Provins.

Cette Roſe croît en abondance à Provins, ville de France dans la Brie Champenoiſe ſur les rivieres de Morin & Vauſie. Ses fleurs n'ont pas une odeur bien forte, mais elles ont une belle couleur rouge foncée : elles ſont larges, belles, comme veloutées, & ſont quelquefois doubles.

Il faut mettre ces roſes dans un endroit expoſé au ſoleil & dans une terre à potager. On les plante à la profondeur de ſix pouces, & on obſerve entre chaque la diſtance de deux pieds & demi.

Des Roſes Muſcates.

Les Roſes Muſcates, ſont ainſi appellées, parceque'elles ont une odeur muſquée, il faut les tailler au printems & en automne, & couper toutes les vieilles branches ne laiſſant que quelques yeux, d'où il puiſſe ſortir une quantité de jeunes branches qui donneront des roſes en abondance.

Ces Rosiers se multiplient par les drageons qui naissent du pied ; il leur faut une terre à potager, un endroit exposé au soleil & des arrosemens fréquens.

Si l'on veut avoir des roses vertes, il faut les enter sur un pommier ; & dans le tems des pommes, vos fleurs paroîtront. On peut faire l'ente sur tout autre arbre, & même sur le tronc d'un vieux choux : alors votre Rose seroit verte, mais n'auroit aucune odeur.

Il est très facile de rendre blanche une rose rouge : mais cette couleur n'est que momentanée ; pour cela, il n'y a qu'à les exposer à la vapeur du soufre en poudre. Les étamines des Roses donnent une belle couleur jaune.

On se sert beaucoup des Roses en Médecine : on en fait le miel, l'huile, le vinaigre & l'onguent rosat, la conserve de Roses & le sirop. Les Roses de Provins sont astringentes, détersives, propres pour fortifier l'estomac, arrêter le cours de ventre, les hémorrhagies, appliquées extérieurement & bouillies dans le vin rouge, propres pour fortifier les nerfs & les jointures, & arrêter les flux de sang trop violens.

On en tire une huile qui a une odeur admirable, mais qui devient fort chere à cause de la petite quantité qu'on en retire ; mais cette huile étant bien faite, a la propriété de se diviser à l'infini ; en sorte qu'une seule goute suffit pour embaumer une personne pendant huit jours. Cette huile ne doit pas être confondue avec l'huile rosat ordinaire, qui sert à appliquer sur les endroits enflammés pour appaiser la douleur.

Il y a encore une Rose connue sous le nom de Rose ponceau : cette Rose fait un très bel effet dans les parterres : il y en a de simples, elles ont cinq pétales d'un beau ponceau velouté en dessus, & jaunes en dessous, le calice est d'un vert fort luisant : les doubles sont magnifiques par leur éclat, on les prendroit pour des pavots, plutôt que pour des roses ; mais leur odeur n'est pas agréable, elle approche de celle de la punaise.



CHAPITRE II.

Des Roses de la Chine.

LA Rose de la Chine est aussi appellée Fuyo, Mauve Indienne ou du Japon : cet arbrisseau s'éleve avec le tems à la hauteur d'un arbre. Son tronc est pâle comme celui du figuier, & les feuilles ressemblent à celles de cet arbre, il jette beaucoup de branches qui sont chargées vers leur extrémité de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, lesquels en s'ouvrant acquierent la grosseur d'une Rose à cent feuilles, les pétales sont crêpues & ridées. Cette fleur paroît en automne & dure deux ou trois jours dans sa beauté, mais les couleurs sont si variées & si agréables, qu'on ne peut les voir sans être remplis d'admiration : car cette fleur qui est blanche dans le commencement de son épanouissement, prend une belle couleur rouge, & est à la fin comme la Reine des autres Roses, manifestant sa prééminence par une couleur de pourpre majestueuse.

Ferrarius, un des plus ſavans Botaniſtes, & celui auquel nous devons la connoiſſance de cette fleur admirable, dit que pour en perpétuer l'eſpece, il faut ſemer ſa graine & transplanter ſes branches. Les ſemences ſe plantent au mois de Mars au déclin de la lune, dans une terre bonne & légere, qui ait été paſſée par un crible fin, & on en met dans des pots, puis on jette la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre, & enſuite on les arroſe légerement, les laiſſant jouir un peu du ſoleil : les petites plantes commencent à paroître au bout de trente jours, lorſqu'elles ſont un peu grandes, on ajoute un peu de la même terre, afin que les racines acquierent plus de vigueur & s'enfoncent davantage.

Enfin, pour les garantir du froid de l'hiver, on les met dans un lieu chaud & expoſé au ſoleil. L'année ſuivante on les ôte du pot, & on les tranſporte dans un lieu expoſé au ſoleil, dans un terrein gras & maigre, & qui ſoit de bonne nature, afin qu'au bout de trois ans elles puiſſent donner des roſes.

Les branches ſe plantent en Mars : on doit avoir ſoin de choiſir pour cela

des branches jeunes que l'on plante auſſitôt dans un endroit expoſé au ſoleil, & dans une terre qui ſoit de bonne eſpece à la profondeur de ſix pouces, & même davantage ſelon la groſſeur de la branche à laquelle on doit ôter la tête avec tous les jets, excepté un ou deux; enfin on couvre l'endroit coupé avec de la cire molle pour la garantir du chaud, du froid, & des pluies qui pourroient lui nuire. Au bout de ſix mois cette branche donne des racines, & au bout d'un an des Roſes magnifiques.

CHAPITRE III.

Du Siringa.

LE Siringa eſt un arbriſſeau qui eſt aſſez élevé: & produit des fleurs blanches aſſez petites, & pleines de feuilles en forme de pannaches: on les place dans des boſquets à cauſe de la bonne odeur de leurs fleurs, qu'elles répandent ſur tout le ſoir. Le Siringa bleu a les fleurs en croix & unies; elles forment une grappe de la longueur d'en-

viron six pouces, qui est fort agréable à la vue, & a une odeur fort suave : il croît par tout, mais a besoin de fréquens arrosemens.

CHAPITRE IV.

De la Guimauve.

LA Guimauve jette une ou plusieurs branches chargées de fleurs doubles semblables à la Rose; les pétales extérieurs sont plus grands que les intérieurs qui sont frisés. Ces fleurs sont blanches, rouges, quelquefois de couleur de chair, violettes.

Ses racines sont blanches, nombreuses, épaisses d'un doigt, fibreuses, mucilagineuses. On se sert en Médecine des racines, fleurs, semences & feuilles; ses fleurs & racines sont émolientes, laxatives, adoucissantes, résolvent les tumeurs : on les emploie avec succès dans les affections des reins & de la vessie : elles empêchent l'action des sels par leur mucilage, & facilitent la descente des graviers contenus dans

les reins & la vessie. On s'en sert aussi pour appaiser la toux, dans l'asthme, la phtisie, la pleuresie, les catarrhes, pour faciliter l'expectoration, l'on emploie les feuilles & les semences en cataplasmes.

L'on prépare avec son mucilage la pâte de Guimauve.

La Guimauve aime le soleil, une terre qui soit moitié grasse & maigre, & arrosée de tems en tems : cette plante se reproduit par ses semences.

CHAPITRE V.

Du Ricin.

CETTE plante a différens noms; quelques-uns, comme Mathiole, la nomment Couronne Royale, & Coupe de Jupiter, d'autres le Soleil des Indes, le Bellis de Pline, la Trompe d'Amour & la Rose de Jéricho. Elle s'éleve quelquefois à la hauteur de six ou sept pieds : du milieu de sa tige sort un épi de fleurs d'un jaune foncé, & rempli de semences noirâtres. Comme il se tourne toujours vers le soleil, ainsi que

l'Héliotrope, on lui a donné le nom de Girasol, quelquefois ses autres branches produisent aussi des fleurs ; il y a peu de jardins où on voie cette plante, mais j'en ai fait mention à cause de l'estime que j'ai pour Clusius, Mathiole, & autres célebres Botanistes qui en ont parlé.

Les semences de cette plante sont appellées pignons : ils sont purgatifs, on les emploie dans les écrouelles.

Cette plante aime le soleil & une terre grasse, il faut l'arroser fréquemment. Dans l'Amérique, le Ricin croît si haut, qu'on le prendroit pour une espece différente des nôtres. Les Negres expriment l'huile de ses pignons, ils en frottent leurs cheveux pour se garantir de la vermine. Ils appliquent aussi la feuille de cet arbrisseau pour guérir les vieux ulceres & les duretés des mammelles.

CHAPITRE VI.

De la Piramidale.

LA Piramidale jette une ou deux branches qui sont garnies depuis le pied

jusqu'au sommet d'une infinité de boutons, en forme d'une longue piramide. Ces boutons qui sont longs & cannelés en partie, forment lorsqu'ils s'ouvrent, autant d'étoiles d'un bleu turc, qui ont l'odeur de storax liquide. Cette plante est fort curieuse, tant par la beauté & la quantité de ses fleurs, que parce-qu'elle fleurit six mois de l'année.

Elle aime médiocrement le soleil, une terre de bonne qualité, qui soit fréquemment arrosée; elle se reproduit par les racines, qui sont fort abondantes & laiteuses : on en prend quelques-unes, on les plante, & en peu de tems elles poussent une tige & donnent des fleurs. La racine de cette plante, ainsi que celle de toutes les autres especes de Campanule, est détersive & vulnéraire : on peut aussi l'employer dans les maladies vénériennes, au lieu de l'espece connue sous le nom de Dortmanna ou de Cardinale bleue, appellée par Morisson *Rapunculus galeatus virginianus, floreviolaceo majore*, & qui guérit en quinze jours les maladies vénériennes les plus invétérées.

CHAPITRE VII.

De la fleur de la Passion.

CETTE fleur appellée des Indiens *Maracot*, & des Botanistes modernes, *Grenadille*, est une des plus belles fleurs que l'on puisse voir : on l'appelle Fleur de la Passion, parceque l'on croit y remarquer plusieurs des instrumens de la passion de Notre Seigneur, mais ces instrumens n'y sont figurés qu'autant que l'imagination, aidée de la piété, en fera croire une partie ; & il en est de cette fleur à peu près comme de ces agathes & racines dans lesquelles quelques Curieux, ayant forcé leurs idées, croient appercevoir diverses figures d'hommes, d'animaux, de plantes, de bâtimens, &c. Quoi qu'il en soit, cette fleur est fort belle, & a une odeur douce & fort agréable, il y en a vingt-deux especes connues, dont les couleurs varient à l'infini : il y en a dont les filamens sont de couleur de lilas parsemés d'un violet plus foncé & de jaune, de blanc, de bleu & de verd, d'autres qui

ſont vertes & violettes, parſemées de pourpre & d'incarnat. Si cette plante n'eſt pas attachée à quelque choſe qui puiſſe la ſoutenir, elle rampe à terre comme le lierre; ſes fleurs s'épanouiſſent après le lever du ſoleil, & ſe referment avant qu'il ſe couche; du milieu de ſes feuilles il s'éleve le piſtile qui a la figure d'une petite colonne ronde, qui a ſur ſon chapiteau un bouton chargé de trois grains, qui ont la forme de clous: cette colonne eſt accompagnée de cinq filets blancs, qui ſupportent de petits ſommets couverts d'une pouſſiere jaune & ſemblables à ceux que l'on voit ſur les lys. La fleur tombée, il lui ſuccede dans les pays chauds un fruit jaune, poli, de la groſſeur d'une petite pomme.

Cette plante eſt beaucoup cultivée en Amérique, les habitans s'en ſervent comme d'ornemens pour couvrir leurs berceaux & les cabinets de leurs jardins, car les fleurs & les feuilles donnent un ombrage fort agréable, & cette plante croît en fort peu de tems: ils font auſſi des corbeilles avec les tiges & les racines.

On s'en ſert auſſi en Médecine avec

ſuccès : ſon fruit eſt ordonné dans les pays chauds, comme un très bon remede contre la fievre, il réveille l'appétit, & calme les ardeurs de l'eſtomac. Les fleurs & l'écorce du fruit confites, ont la même vertu. La racine & les feuilles de la ſeconde eſpece, dont il eſt parlé dans Linnæus article *paſſiflore*, a la propriété de guérir la jauniſſe, de provoquer l'urine, d'exciter la ſemence, & d'appaiſer les douleurs d'entrailles.

Cette plante aime le ſoleil, une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre, & abondamment arroſée : on plante la racine à la profondeur de trois doigts, & on la recouvre après de la même terre. On la met dans des pots, ou dans des plattes-bandes que l'on entoure de tuiles, parcequ'elle courre ſur la terre & aime à ramper. Dès qu'elle commence à pouſſer, on doit prendre une perche ou lui donner un autre ſoutien, afin de l'y attacher.

Cette plante ſe multiplie des racines que l'on replante en les courbant : elles ſont garnies de nœuds & pouſſent une tige de chaque nœud : elle ſe multiplie auſſi de graines.

CHAPITRE VIII.

De l'Asphodele.

L'ASPHODELE est une plante vivace, dont il y a deux especes principales, l'une rameuse & l'autre à simple tige : on mange sa racine, on la servoit autrefois sur la table des Rois, mais aujourd'hui on en fait peu d'usage, on en fait cependant du pain dans le tems de cherté. L'Asphodele est blanc ou jaune, l'un & l'autre porte un panache de fleurs qui ressemblent à des lys, & sont monopétales, mais divisées en cinq parties. Cette fleur plaît beaucoup à la vue dans les parterres, son odeur est fort gracieuse : il lui faut un endroit médiocrement exposé au soleil, une terre grasse & humide. Les racines du jaune sont rougeâtres, & celles du blanc sont blanches. On les enfonce à trois doigts de profondeur & à six pouces de distance. On les déterre tous les trois ans pour les dégarnir de leurs tubercules inutiles : ces racines sont semblables à des glands.

CHAP.

CHAPITRE IX.

De l'Aloès & de l'Yuca.

L'ALOÈS est au nombre des plantes appellées graſſes : il a les feuilles épaiſſes & aſſez longues. Il y en a de différentes eſpeces, les plus communes dans les jardins : ſont l'Aloès maculé, l'Aloès ſuccotrin, le commun, l'Aloès pannaché, l'Aloès perlé, l'Aloès à bec de perroquet, & l'Aloès à pouce écraſé. Toutes ces eſpeces d'Aloès ſont pour l'ornement des jardins dans nos pays ; mais dans les Indes, & ſpécialement dans l'Iſle de Socotora, on retire par expreſſion de l'Aloès, un ſuc réſineux tranſparent : il eſt ſujet à être falſifié, ce qui fait que nous en trouvons pluſieurs eſpeces dans le commerce. Les trois eſpeces les plus connues, ſont le ſuccotrin qu'on nomme lucide lorſqu'il eſt bien tranſparent ; il eſt amer, rougeâtre, aromatique, ſon odeur eſt forte ſans être déſagréable. L'hépatique eſt matte, opaque & de couleur de foie, amer : ſon odeur eſt déſagréable.

Le cabalin eſt rempli d'ordure & d'une odeur nauſéabonde. Voici la maniere dont on retire ce ſuc. On prend les feuilles de l'Aloès, on les écraſe, on met leur ſuc dans une baſſine : les parties les plus légeres ſe ſéparent au bout de quelque tems des groſſieres, on les tranſvaſe & on les fait ſécher; c'eſt l'Aloès ſuccotrin. Les parties les plus groſſieres ſéront l'Aloès caballin. Si il y a quelques parties groſſieres mêlées avec les plus pures; ce ſera l'Aloès hépatique.

L'Aloès ſuccotrin eſt un des meilleurs remedes que nous fourniſſe le regne végétal, lorſqu'on l'emploie à propos. Il eſt purgatif, il corrobore l'eſtomac, guérit les obſtructions, excite les mois aux femmes, eſt un remede ſouverain dans les maladies qui proviennent de l'atonie & des obſtructions des viſceres, dans les affections cachétiques : il eſt nuiſible aux tempéramens chauds & bilieux, ils ne doivent s'en ſervir qu'avec modération : mais il eſt la panacée des tempéramens humides & froids. La doſe eſt différente ſuivant les conſtitutions. Il entre dans quantité d'excellens remedes, tant internes, qu'externes : car appliqué extérieure-

ment, il guérit les vieux ulceres.

L'Aloès ſuccotrin a une groſſe racine que l'on enfonce à quatre doigts en terre, & de laquelle part un jet de feuilles qui ſe developpent peu-à-peu, & s'étendent devenant de la longueur d'un pied & demi & plus : elles ſont larges, épaiſſes & garnies de piquans aſſez forts & inclinés : il y a ſur les feuilles comme des ondes qui ſont relevées en boſſes. Le maculé ne differe du ſuccotrin que par ſes taches, & le pannaché par ſa couleur jaune.

L'Aloès perlé n'a pas de piquans, & il y a ſur ſes feuilles, qui ſont auſſi fort épaiſſes, une quantité conſidérable de petits grains reſſemblans à des ſemences de perles.

L'Aloès à bec de perroquet eſt pannaché de blanc & de vert, & ſes feuilles ſe terminent comme un bec de perroquet.

L'Aloès à pouce écraſé, eſt d'un vert foncé & comme tranſparent; ſes feuilles ſont écraſées vers l'extrémité, comme ſi on y avoit appliqué le pouce.

Ces trois dernieres eſpeces ſont beaucoup plus petites que les précédentes,

ſur-tout la derniere, qui tout au plus s'éleve à ſix pouces de hauteur.

Du milieu de tous ces Aloès s'éleve une tige garnie de fleurs de différentes couleurs, ſuivant les Aloès qui les rapportent. Les habitans de l'Inde font macérer dans l'eau les feuilles de cette plante après en avoir retiré le ſuc, & en font différens ouvrages, comme groſſes toiles, cordes, paniers, &c.

L'Yuca, Cacavi, Manihot, eſt un arbriſſeau qui croît à la hauteur de cinq à ſix pieds; ſes feuilles ſont diviſées en ſept ou huit parties: elles imitent l'éventail: elles ſont toujours vertes, épaiſſes & pointues; les fleurs ſont blanches & quelquefois incarnates, campaniformes & découpées en cinq parties. Le piſtile qui eſt au milieu devient un fruit preſque rond, de la groſſeur d'une aveline, compoſé de trois capſules unies enſemble, qui renferment une petite ſemence.

Les habitans des Iſles ſe ſervent au lieu de bled de la racine de cet arbriſſeau: c'eſt avec cette racine qu'ils préparent la farine dont ils ſe nourriſſent, connue ſous le nom de Caſſave. Lorſ-

qu'on retire cette racine de la terre, elle est un poison très subtil, mais au bout d'un jour elle perd cette qualité pernicieuse.

L'Aloès & l'Yuca aiment le soleil, une terre robuste : ils se reproduisent des rejettons qui poussent au pied de l'arbre : on les sépare & on les replante dans d'autres pots ou caisses : il ne faut les arroser que rarement.

CHAPITRE X.

De la Violette double.

LA Violette que l'on cultive dans les jardins n'est différente de celle des bois, que par la plus grande quantité de pétales : elle est quelquefois blanche, d'autre fois rouge & pannachée, & varie dans ses couleurs comme les autres plantes. Elle fleurit au mois de Mars, elle aime une terre mêlée d'un bon terreau & un endroit médiocrement exposé au soleil; il faut l'arroser de tems en tems. Il vaut mieux la mettre dans les pots que dans les plattes-bandes, parcequ'on la transporte en

hiver dans les ſerres. Elle ſe multiplie communément par ſes racines qu'on éclatte. Afin que les violettes ne dégenerent pas, & qu'elles continuent de répandre une odeur gracieuſe, il faut les changer de terrein tous les ans. La Violette eſt une des trois fleurs cordiales : on en prépare le ſyrop violat, on en peut auſſi tirer une couleur bleue pour la teinture.

CHAPITRE XI.

De la Scabieuſe gentille.

CETTE fleur qui eſt auſſi appellée la fleur de la veuve, eſt ſemblable à la Scabieuſe ordinaire pour la forme, mais la fleur eſt d'un beau rouge velouté, avec de petites étamines blanches qui ſortent de chacun des calices particuliers de cette fleur. Cette fleur eſt fort belle, & décore beaucoup un jardin; elle a une odeur très douce approchante de celle du muſc. Cette plante aime le ſoleil & une terre à potager : elle dure trois ans ſur pied, & ſe perpétue de

graine : on peut la multiplier aussi par le moyen des racines qu'on sépare.

Le suc, la racine & les feuilles seches de cette plante en décoction, sont très sudorifiques : on s'en sert avantageusement, ainsi que de la conserve de ses fleurs dans les maladies de la poitrine, dans la peste ; les feuilles fraiches ou pénétrés d'eau suffisamment pour que le jus en sorte, sont excellentes contre les morsures des bêtes venimeuses : on emploie aussi la décoction de toutes les parties de cette plante pour guérir les dartres & les autres maladies cutanées, & elle les guérit avec le plus grand succès : l'espece la plus employée, est celle des bois appellée encore Mors du Diable.

CHAPITRE XII.

De l'Ancolie, de la Digitale, & du Lichnis, appellé Croix de Jérusalem.

L'ANCOLIE que quelques-uns appellent le Parfait Amour, a les feuilles semblables à celles de la Chélidoine, &

produit des fleurs de diverses couleurs, les unes sont blanches, les autres incarnates, il y en a de bleues, de violettes & de plusieurs autres couleurs : ces fleurs sont, tantôt simples, & tantôt doubles. Les pétales des fleurs sont de deux sortes, les uns sont faits en forme d'étoiles, les autres en forme de capuchon.

La Digitale est une fleur qui se produit par le moyen des semences : il y en a de trois couleurs, la blanche, la rouge & l'incarnate : elle a les feuilles semblables à celles de la Bourrache, un peu plus grandes cependant, mais moindres que celles de la Scabieuse ; la tige s'éleve à la hauteur de trois pieds, elle est remplie depuis le bas d'une grande quantité de boutons qui forme une longue piramide, & ces fleurs étant ouvertes, ressemblent à un dé à coudre, d'où elle est nommée Digitale

La Croix de Jérusalem, que l'on appelle Reine des fleurs, produit une multitude de boutons vers la partie supérieure, qui forment comme une ombelle, & chacune d'elles prise à part, a la figure d'une Croix, d'où on lui a donné le nom de Croix de Chevalier.

Ces fleurs sont d'un beau rouge écarlate : ces plantes se cultivent comme la Scabieuse.

CHAPITRE XIII.

Du Basilic sauvage, de la Menthe, du Thym, du Romarin, du Marum, de la Lavande, de la Sauge.

LE Basilic sauvage, est ainsi appellé, parceque ses feuilles sont semblables à celles du Basilic ordinaire, un peu velues & rudes : ses fleurs sont labiées & verticillées, & de deux especes, l'une blanche & l'autre rouge. Cette plante demande une terre grasse, fréquemment arrosée, & est mieux dans des pots que dans des plattes bandes. L'odeur de toute la plante est assez agréable : cette plante est emmenagogue & céphalique.

La Menthe se multiplie dans les jardins à cause de son odeur gracieuse, la plus commune est celle que l'on appelle Baume des jardins ; ses tiges sont quarrées & velues, ses feuilles opposées & rondes, d'un vert foncé

& d'une odeur forte ; ses fleurs sont labiées & purpurines : il lui faut une terre à potager & l'arroser souvent. La Menthe pilée & appliquée sur les mammelles trop tendues & pleines de lait, les ramollit, & empeche la coagulation du lait. Cette plante jointe aux acides appaise le vomissement & le hoquet : elle fait mourir les vers, prise dans du vin blanc, elle empêche le lait de se cailler dans l'estomac : elle est aussi emménagogue & céphalique.

Le Thym est un petit arbrisseau dont la feuille est très petite, il y en a de plusieurs especes : la plus recherchée est le Thym de Crete : ses fleurs naissent au sommet des branches, elles sont labiées & purpurines. On en fait en France des bordures en place des tuiles dont nous nous servons en Italie ; l'odeur de cette plante est forte & gracieuse, & se conserve long-tems. Elle demande la même culture que la précédente. Le Thym est incisif & céphalique, emménagogue, sudorifique, bon pour la sciatique, la mélancolie, & résiste aux venins.

Le Romarin est un arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de trois ou quatre

pieds, il a les feuilles longues & étroites, blanchâtres par dessous & d'un vert foncé en dessus : ses fleurs sont labiées & bleuâtres, elles sont fort petites : l'odeur de la plante est forte & approchante de celle du camphre : on le multiplie de marcottes : cette plante croît par-tout. Le Romarin est propre pour l'épilepsie, les convulsions, la paralysie, la foiblesse des nerfs & des jointures : du reste il a les mêmes vertus que les plantes précédentes.

Le Marum est une espece de chamædris, il donne beaucoup de branches chargées de petites feuilles faites en forme de lance, & d'une odeur extrémement forte & aromatique : ces fleurs sont labiées & d'un rouge pâle. Le Marum aime un endroit exposé au soleil ; on l'arrose rarement, mais il faut avoir soin de l'entourer d'un grillage, afin que les chats ne viennent pas se rouler dessus cette plante, dont l'odeur leur plait beaucoup & les met en chaleur. Cette plante a les mêmes vertus que les précédentes.

La Lavande est une plante dont il y a trois especes que l'on cultive principalement dans les jardins ; la grande &

la petite Lavande & la Lavande à feuilles d'olivier. La plus connue est la grande Lavande : ses feuilles sont oblongues ; ses fleurs labiées, elles naissent en la cime des tiges, & sont de couleur bleue & violette. Cette plante répand une odeur fort gracieuse ; on en fait l'eau-de-vie de Lavande, & elle entre dans les sachets odorans : elle se cultive de même que les plantes précédentes, & a les mêmes vertus. Il y a une autre espece de Lavande, dont les feuilles sont dentelées, & les épis des fleurs en forme de colonne torse, mais elle est encore rare, & ne se trouve que chez les Curieux.

La Sauge est une plante dont il y a aussi plusieurs especes, & ces especes sont quelquefois pannachées, on en fait des bordures en France. Cette plante se cultive comme les autres dont nous venons de parler. Ses feuilles sont longues & assez larges, ridées, rudes & blanchâtres, leur odeur n'est pas disgracieuse : leurs fleurs naissent en épis aux sommités des rameaux, elles sont labiées, verticillées, de couleur purpurine. Cette plante est fort salutaire ; on s'en sert beaucoup en Provence où

elle est fort abondante : on prend sa feuille en infusion comme le thé : cette boisson atténue la pituite, fortifie le cerveau, guérit les fleurs blanches, maladie si connue aujourd'hui : du reste elle a toutes les propriétés des plantes précédentes, & se cultive de même.

CHAPITRE XIV.

De l'Amaranthe, & du Lychnis de Constantinople.

L'AMARANTHE que l'on appelle encore la fleur d'Amour, & l'épi de couleur de pourpre, donne une fleur semblable à une aigrette de couleur de pourpre éclatant ; elle dure fort longtems sans altérer sa couleur, & si on la fait sécher dans un four, & qu'on l'arrose ensuite pendant l'hiver, elle reprend sa couleur & est aussi belle que pendant l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Août jusqu'à l'automne : il lui faut une bonne terre qui soit arrosée de tems en tems, & un endroit exposé au

soleil. L'Amaranthe se multiplie de graines.

Le Lychnis de Constantinople pousse une tige de deux pieds, séparée en plusieurs endroits par des nœuds, desquels il sort plusieurs boutons qui donnent des fleurs d'un rouge vermeil, réunies comme une boule & semblables à celle des Marguerites : cette fleur est magnifique, & rend cette plante digne des plus beaux jardins.

Cette plante aime le soleil, une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre : elle se reproduit par le moyen de ses racines qu'on écarte : on les plante au commencement du printems à la profondeur de deux doigts : on l'arrose de tems en tems, on la transporte pendant l'hiver dans la serre, & l'été on la met à l'ombre, afin que sa fleur se conserve plus long-tems dans sa beauté.

CHAPITRE XV.

Du Trachelium.

LE TRACHELIUM que quelques-uns appellent la fleur du Cardinal, a une

tige ſemblable à celle de l'Aſperge qui ſe diviſe en petites branches, & produiſent une quantité de petites fleurs, diſpoſées de façon qu'on les prendroit pour un paraſol : ces fleurs ſont d'un bleu pâle. Cette plante aime le ſoleil, une terre ni trop graſſe ni trop maigre : elle ſe cultive mieux dans les pots ; on la plante à la profondeur de deux doigts, on l'arroſe auſſitôt & on la met au ſoleil, on la retire dans la ſerre pendant l'hiver : on la déplante tous les ans en Février pour la faire multiplier.

CHAPITRE XVI.

Du Dictame.

DIOSCORIDE & THÉOPHRASTE font la deſcription de trois eſpeces de Dictame ; mais comme nous nous attachons principalement aux fleurs qui ornent un jardin, nous ne parlerons que de celui de Crete ou de Candie & du nôtre. Le nôtre produit pluſieurs rameaux grêles qui s'élevent à la hauteur de deux pieds, & ſont chargés de

feuilles qui font rangées de façon qu'elles font un fort bel effet. Il donne sa fleur vers l'extrémité supérieure de ses branches. Celui de Candie a la fleur rouge, & le nôtre l'a blanche ; le Dictame de Candie a les feuilles rondes, velues, il pousse des épis rougeâtres & verdâtres, desquels sortent plusieurs petites fleurs labiées, la plante a une odeur assez agréable : on s'en sert en Médecine pour les vers : elle est emménagogue, alexipharmaque : elle ne demande pas de culture particuliere.

CHAPITRE XVII.

De la Consoude Royale.

LA Consoude Royale appellée des Allemans, *Bitter sporn*, c'est-à-dire, Eperon de Chevalier, produit des tiges de la hauteur d'une coudée ; ses feuilles sont longues, minces ; ses fleurs de couleur purpurine, au bas desquelles il y a une petite corne semblable à un éperon. Cette plante porte aussi le nom de Spéronelle : c'est une espece de pied-d'alouette, elle se multiplie de plant en-

raciné & de graines : on la multiplie de deux manieres, en Février & au commencement de Mars : il lui faut une terre légere, du ſoleil, & de fréquens arroſemens.

CHAPITRE XVIII.

De la Pivoine.

LA Pivoine que l'on appelle encore la Roſe des montagnes, produit une grande quantité de tiges diviſées en pluſieurs autres plus petites, & chargées de boutons, qui, lorſqu'ils ſont ouverts, reſſemblent à des roſes, remplies de feuilles, & de couleur d'un rouge foncé, qui plait beaucoup à la vue; mais elle n'eſt pas de longue durée. Il y en a d'autres d'un rouge plus pâle, celles-ci ſont plus durables; ces deux eſpeces de Pivoine ſont la Pivoine femelle, car la mâle eſt ſimple & a les feuilles plus larges, & d'un verd moins foncé.

Les feuilles des Pivoines ſont diviſées en pluſieurs parties, & bordées d'une petite raie brune : le calice des fleurs

est divisé en cinq parties, & soutient plusieurs étamines pourpres, dont les sommets sont jaunes. Ces étamines tombent après avoir fécondé le pistile, qui devient un fruit composé de trois ou quatre petites cornes remplies de semences, premierement rouges, mais qui par la suite deviennent violettes, & enfin noires. La Pivoine fleurit au commencement de Mai: on préfere en Medecine le mâle à la femelle, mais l'autre est beaucoup plus belle dans les parterres. Cette plante aime peu le soleil, il lui faut un terrein gras & humide: on l'enfonce à trois doigts de profondeur, & on met entre chaque deux pieds de distance: on la déplante rarement, & ce n'est que pour en séparer le peuple, ce qu'on fait en Novembre: on replante aussitôt les racines après les avoir séparés; on fait une fosse assez profonde, on laisse au milieu une petite motte de terre sur laquelle on place les racines, de maniere que les nœuds soient enfoncés comme il faut & que les racines soient bien arrangés; après quoi on remplit le trou de bonne terre & on arrose, afin qu'elle ne fasse qu'un même corps.

La racine de cette plante, ainsi que ses semences, sont très bonnes dans l'épilepsie, la paralysie, les vapeurs, & les autres maladies provenantes de l'irritation des nerfs : on la porte sur soi en amulette ; voyez Galien (1). On emploie pour les mêmes maladies sa conserve & son syrop.

CHAPITRE XIX.

Du Muguet.

LE Muguet que l'on appelle aussi Lys des vallées, est de deux sortes, le blanc & le rouge : l'un & l'autre s'éleve jusqu'à la hauteur de six pouces, & porte de petites fleurs faites comme des godets, ou de petits calices ronds partagés en plusieurs parties vers leur extrémité & en forme de Lys ; elles sont attachées à de petites queues, & sentent fort bon. La différence du blanc & du rouge, se démontre par les feuilles & les racines, car la racine du blanc est plus pâle, & ses feuilles sont claires & larges, au lieu que le rouge a la racine

(1) Galien lib. 6. Simpl. Med.

plus foncée & les feuilles plus étroites & foncées.

Cette plante aime l'ombre, une bonne terre qui soit maigre : on l'enfonce à trois doigts de profondeur, il ne faut la déplanter que fort rarement, parceque plus ses racines sont à l'étroit, plus les fleurs qu'elle produit sont belles : c'est ordinairement dans le mois de Decembre qu'on la plante, on sépare ses racines avec dextérité, & on les replante comme on a dit ; & tous les ans dans le même tems, on ôte d'autour de cette plante toute la vieille terre & on y en met de nouvelle. Elle a les mêmes vertus médicinales que la Pivoine.

CHAPITRE XX.

Des Œillets, de l'Aster, des Marguerites & de l'Œillet d'Inde.

L'ŒILLET est une des plus belles fleurs que l'on puisse voir : sa tige est haute d'environ un pied, elle est noueuse à certains endroits, d'où sortent d'autres petites branches, aux extrémi-

tés desquelles il y a des calices découpés dans lesquels est enfermée une fleur, qui lorsqu'elle s'ouvre, s'étale avec pompe, & fait l'admiration de tous ceux qui la voient. La variété de ses couleurs est si grande que le Peintre le plus habile renonceroit à les imiter ; en effet il y en a de blancs, de rouges, de couleur de rose, de jaunes, de ponceaux, de violets, de noirs, de piquetés, de panachés de toutes sortes de couleurs : il y en a de toute grandeur ; les plus grands sont ceux qui ont quatorze à quinze pouces de circonférence : les noms qu'on leur donne sont aussi fort nombreux. Sa culture est connue de tout le monde, cette fleur étant dans tous les jardins ; c'est pourquoi nous ne nous y arrêterons pas : nous dirons seulement qu'il vaut mieux le mettre dans des pots que dans des plattes-bandes. On le plante dans une terre grasse & légere, on l'arrose avec de l'eau qui contienne des sels, par exemple de l'eau dans laquelle on s'est lavé les mains : on le prive de quelques boutons, afin que les autres soient plus beaux. Il se reproduit de graines & de marcottes, il n'aime ni le trop, ni le

trop peu de soleil, mais il se plaît beaucoup au grand air. On marcotte les œillets depuis le vingt Juillet jusqu'au mois d'Août : on fait avec ses fleurs de la conserve & du sirop, dont on se sert avec succès dans les maladies des nerfs.

L'Aster a les feuilles semblables à celle de la Pivoine, ses fleurs sont faites en forme d'étoiles, il y en a d'une infinité d'especes, les plus communes sont les bleues, les violettes & les rouges. Cette plante se multiplie par les graines & en séparant ses racines : il lui faut une terre dans laquelle il y ait un peu de terreau.

Les Marguerites jettent plusieurs tiges qui sont terminées par des boutons longs qui donnent une fleur radiée & fort agréable à la vue : il y en a de plusieurs couleurs, on s'en sert volontiers dans les parterres au lieu de gazons. Cette plante se multiplie de racines éclatées : du reste il lui faut la même culture qu'à l'Aster, & l'arroser de tems en tems.

L'Œillet d'Inde pousse une tige de la hauteur de trois pieds : ses fleurs sont radiées, composées d'un amas de fleu-

rons de couleur jaune, soutenus sur un calice oblong, d'une odeur désagréable & forte : il leur succede des semences longues & noires qui sont contenues dans le calice ; il lui faut un terrein qui ne soit ni trop gras, ni trop maigre, exposé au soleil, & il faut l'arroser abondamment.

CHAPITRE XXI.

De l'Oreille d'Ours & du Primevere.

L'OREILLE d'Ours est de deux sortes, savoir l'étrangere & celle du pays, que l'on appelle encore Sanicle, & qui a les feuilles semblables à celles du plantin. L'étrangere ne réussit pas bien dans nos jardins, venant des Côtes septentrionales. La nôtre produit au haut de sa tige un bouquet de fleurs blanches fort belles : elle aime le soleil plus que l'ombre, ce qui est le contraire de l'étrangere ; il lui faut une terre ni trop grasse, ni trop maigre, & qui soit arrosée de tems en tems. Elle se perpétue par les semences & par les œille-

tons. Les feuilles de cette plante sont douces, larges, dentelées, d'un vert jaunâtre; leur fleur est en entonnoir, & varie par la couleur; l'odeur en est fort gracieuse & très douce; il y en a d'une seule couleur, de panachées, de doubles, de triples. La maniere la plus courte de les reproduire, est par les œilltons, que l'on sépare avec un couteau, quand on ne peut faire autrement, prenant garde d'endommager la principale tige. Cette plante est appellée *Auricula Ursi*, ses feuilles ressemblant assez aux oreilles de l'Ours. Cette plante est aussi appellée Sanicle, parce qu'on l'emploie pour guérir les plaies.

Le Primevere que l'on appelle aussi Paralysie, est ainsi appellé parcequ'il fleurit au commencement du printems; ses feuilles sont ridées & découpées, & ont à peu près la même forme que celle de l'Oreille d'Ours. Il y en a de plusieurs especes : celle des champs produit au bout de sa tige des fleurs jaunes, les autres sont de différentes couleurs : il y en a de simples & de doubles, leurs fleurs sont rangées comme celle des Oreilles d'Ours, & ont la même forme. On s'en sert en infusion pour la

paralysie,

paralysie, les maux de tête : l'odeur de ses fleurs est assez agréable, elle se gouverne comme l'Oreille d'Ours.

CHAPITRE XXII.

Des Pensées des Girofliées.

LA Pensée que l'on appelle encore la fleur de la Trinité, parcequ'elle est de trois couleurs, est une fleur irréguliere composée de plusieurs feuilles, qui ne vient pas bien dans nos pays à cause de la grande chaleur qu'il y fait ; cette plante nous venant des pays septentrionaux, elle meurt en fort peu de tems. Elle se multiplie de graine, & se seme sur couche, après quoi on la transplante en pleine terre : on en met aussi dans des pots : il lui faut une terre bien criblée, moitié terre de jardin, moitié terreau : on l'arrose de tems en tems, la semence est fort menue. Les feuilles de cette plante sont petites, elles commencent par être rondes, & finissent par être longues ; ses fleurs sont magnifiques, & d'un velouté fin

gulier, elles égalent la douceur du velours. Les fleurs de cette plante sont adoucissantes & propres pour les maladies des nerfs; si après les avoir pilées on les applique sur les vieux ulceres, elle les consolide.

La Giroflée est une plante qui s'éleve à la hauteur de deux pieds & demi; ses feuilles sont longues & assez étroites: ses fleurs sont en croix, & au bout elles poussent des tiges en épi; elles sont de différentes couleurs; il y en a de blanches, de rouges, de jaunes, de violettes, de panachées, de simples & de doubles. Lorsque la fleur des simples est passée, il lui succede une silique longue de quatre pouces, remplie de petites semences rondes & plattes. Il y a une espece de Giroflée appellée de Mahon, dont la feuille est recoquillée: la fleur en est fort agréablement panachée. Les fleurs de Giroflée sentent fort bon, & décorent beaucoup un jardin. Les Giroflées se multiplient par les semences des simples, que l'on seme pour en avoir des doubles, & les doubles se multiplient par le moyen des marcottes, ce que l'on fait au mois de Juin, lorsque la fleur en est passée: on peut aussi les

multiplier de bouture : cette plante se cultive comme la Pensée, & fleurit au commencement du printems, jusqu'à la fin de l'été.

CHAPITRE XXIII.

Du Pain de Pourceau.

LE Pain de Pourceau, est ainsi nommé, parceque la racine ressemble à un petit pain, & que les Cochons en sont fort friands. Cette plante a les feuilles triangulaires, assez larges, panachées de blanc & de vert, quelquefois cependant ses feuilles sont rondes. Ses feuilles tiennent à de longues tiges, & ne paroissent qu'après les fleurs qui sont en rosettes, & sont de diverses couleurs : car il y en a de rouges qui sont fort communes dans nos campagnes, de blancs, dont l'orifice est de couleur de chair, de tout blancs ; il y en a de simples & de doubles, d'odorans & d'inodores ; le double fleurit au printems, & le blanc en automne : quoiqu'il n'ait pas beaucoup d'odeur, il est néanmoins fort estimé. Les Ciclamens se produi-

sent de semences & de racines éclatées; ils aiment une terre grasse & légere : on les enfonce à deux doigts dans des vaisseaux grands & larges, & lorsque la racine est tellement grossie qu'elle ne peut plus recevoir de nourriture, ce qu'on reconnoit à l'épaisseur des feuilles, on doit les retirer de terre avec dextérité, & les mettre dans d'autres pots. Celui de printems aime le soleil, & celui d'automne l'ombre. Lorsqu'on veut le produire de racines, il faut avoir soin que chacun ait son œil entier, & qu'il ne soit pas offensé; lorsqu'ils seront desséchés, on recouvre l'endroit taillé de cire, & on les replante ensuite dans des vaisseaux, de façon que l'endroit coupé soit appliqué contre les parois du vase, ensuite on les garnit de terre maigre, & on remplit le pot de terre grasse & légere : on ne les arrose, que lorsqu'ils auront commencé à pousser. On les multiplie aussi par le moyen des semences qui sont oblongues. Le Cyclamen de printems se seme au printems, & celui d'automne en automne, dans une terre ni trop grasse, ni trop maigre, dans des vaisseaux préparés & exposés au soleil : on les ar-

rose de tems en tems, & on ne les déplante que la troisieme année.

La racine de cette plante est usitée pour les ulceres, les douleurs d'oreilles & les surdités : on seringue le suc ou la décoction de cette racine dans l'oreille, mais on ne l'emploie pas intérieurement à cause de sa violence.

CHAPITRE XXIV.

Des Anémones & Argémones.

Les Anémones ont les feuilles étroites, & découpées comme celles de la Coriandre par en bas, & vers le haut larges avec une fleur, tantôt simple & tantôt double, garnie d'un duvet au milieu, que l'on nomme la pluche. Les couleurs des Anémones varient à l'infini, ce qui leur a fait donner différens noms : car il y a celle de Flandres blanche avec la pluche verte ; celle de Sermonette, blanche avec la pluche de couleur cramoisie obscure ; la Parisienne incarnate & la blanche ; celle de France panachée de blanc ; celle de Bizance de couleur

de rose cramoisie ; la blanche ; la Miraculeuse de Bretagne, moitié blanche & moitié cramoisie : outre plusieurs autres, comme celle de S. André, de S. Charles, & une infinité d'autres que le tems ne nous permet pas de nommer.

Les Anémones aiment le soleil, surtout au printems : les racines se plantent de la maniere suivante. On prend de la terre, ni grasse, ni maigre, on la passe à la claie, on y ajoute deux doigts de terre maigre, celle des campagnes amoncelée par les pluies, est la meilleure : on place les racines de façon que les yeux soient tournés en dessus : on les recouvre ensuite de deux doigts de la même terre maigre, en y ajoutant à la fin deux autres doigts de terre maigre & légere. On met entre chaque patte d'Anémone la distance de six pouces ; mais si les racines sont petites & n'ont pas achevé de croître, on fera mieux de les planter dans des pots que dans des plattes-bandes, en observant les mêmes regles que nous avons données, ayant soin cependant que la distance, ainsi que la profondeur, soit moindre. On plante de même dans des

pots les pattes des espèces les plus rares, elles s'y conservent mieux : on observe en les plantant que les pattes ne soient pas droites, mais que l'œil soit tourné en dessus, parcequ'elles prennent, étant situées de cette façon, beaucoup plus de nourriture : secondement à cause des mites : troisiemement afin qu'elles ne soient pas frappés du froid, si l'on n'avoit pas de paillassons pour les couvrir ; on a aussi soin de placer l'endroit dont on a détaché quelques racines, de façon qu'il touche les parois du vase, parcequ'alors recevant plus d'humidité & de chaleur, il acquiert plus de vigueur. Il y a quelquefois des pattes tardives à donner des fleurs, & qui ne produisent que des feuilles ; pour y remédier on diminue l'épaisseur des yeux, & on les replante plus tard, parcequ'alors recevant plus de chaleur du soleil, elles prennent beaucoup plus de nourriture & d'accroissement. Afin que les fleurs soient plus belles, on coupe à chaque pied les tiges foibles qui y sont, celles qui ne viennent pas à tems ou avortent, se taillent proche la racine, afin que par ce retard, les racines reprennent des

forces, & puissent, lorsque le tems sera venu, donner des fleurs qui soient belles & bien épanouies. La saison de planter les Anémones est depuis la mi-Septembre jusqu'à la fin d'Octobre. Il faut déplanter les Anémones au mois de Juin, afin d'ôter les racines superflues : on les met six jours après les avoir tirées de terre dans une corbeille avec les précautions que nous avons détaillées dans le Chapitre seize de notre Traité général des fleurs. On les ôte de terre tous les deux ans, de la maniere que nous avons déja enseigné, & ayant soin, lorsqu'elles sont en terre, de les défendre des trop grandes pluies, qui pourroient les moisir, ainsi que des trop grandes chaleurs qui pourroient les dessécher. On jette à cet effet dans toutes les longueurs de chaque platte-bandes, six pouces de terre d'épaisseur que l'on ôtera à l'automne, tems auquel on mettra seulement un doigt de terre fine, qui ne soit ni grasse ni maigre. Pour semer les Anémones, ce qu'on fait en Septembre, il faut avoir attention de recueillir les semences lorsqu'elles sont bien mûres, ensuite on les met dans un plat avec de la terre bien fine & grasse,

& après les avoir mêlé ensemble, on en prend une suffisante quantité, selon la grandeur du vase, & on jette çà & là la terre mêlée de semence, puis ayant arrosée on ajoute de bonne terre, on recouvre les semences de l'épaisseur d'un demi doigt, & on arrose de nouveau avec un goupillon, on les expose trois heures au soleil tous les matins, en continuant d'arroser jusqu'à ce que les feuilles paroissent; alors on ajoute de la bonne terre de l'épaisseur d'un doigt, les laissant au soleil, & arrosant tous les jours; pendant l'hiver on les garantit du froid, en les mettant dans des serres. Lorsque les feuilles seront seches, il faut avoir soin de les mettre dans un lieu frais à l'abri du soleil & de la pluie. Au mois de Septembre on ôte toutes les racines de terre, on remet les plus petites dans les mêmes vaisseaux, & on met les plus grandes dans d'autres préparés pour cet usage, pour attendre l'année suivante les fruits de ses travaux, & recueillir des fleurs qui seront remarquables par la variété de leur couleur, & la quantité de leurs pétales.

On ne se sert de l'Anémone qu'extérieurement, on fait des cataplas-

mes avec ses feuilles, elles appaisent les inflammations, guérissent les vieux ulceres, & sont bonnes pour les maladies des yeux provenantes de chaleur.

Les Argémones sont ainsi appellées du mot grec ἄργεμα, qui veut dire en françois taies des yeux, parceque cette plante les guérit. Pline donne ce nom à plusieurs plantes, & entr'autres à une espece d'Anémones. Les Botanistes modernes donnent spécialement ce nom au Pavot épineux, qui est une plante qui s'éleve à la hauteur de plus d'un demi pied, ses feuilles d'en bas sont oblongues & étroites, mais les autres sont longues & découpées, garnies de petites pointes jaunâtres, fort aiguës, elles sont vertes excepté les nervures qui sont blanchâtres, & remplies en dessous de petites épines, sa fleur naît au haut des branches, elle est jaune & composée de quatre pétales. Cette plante se multiplie de graine, il lui faut une terre bien meuble : on la seme en Septembre & en Octobre; sa fleur & ses semences sont anodines, ses feuilles appliquées extérieurement appaisent l'inflammation des yeux & consolident les plaies.

CHAPITRE XXV.

Des Renoncules.

LA Renoncule est une fort belle fleur que l'on cultive à cause de sa beauté, de la vivacité & de la variété de ses couleurs : il y en a de simples, de semi-doubles & de doubles : elles proviennent de racines tubéreuses que l'on appellent griffes. Les plus connues sont l'Asiatique simple de couleur d'or, la grande de Constantinople, la ronde, ces deux especes sont doubles & de couleur orangée : l'Asiatique double à fleurs rouges, la blanche double, qui a les feuilles semblables à celle de la rue, celle des prés, celle des bois, celle des champs, celle des marais qui a les feuilles semblables à celles de l'ache, celle à longues feuilles appellée la douve ; la Renoncule des montagnes, celle des rochers, le bassinet, la grenouillere, le bassin qui fleurit au commencement de l'été, & lorsqu'il est double, est appellé Bouton d'or, & la Renoncule d'eau, dont les fleurs sont blanches & répandent le soir une odeur d'amande

aſſez agréable : cette eſpece ſe plante ſur le bord des ruiſſeaux & des étangs, &c. Ces plantes portent le nom de Renoncule, parcequ'elles croiſſent dans les lieux humides. Nous ne nous arrêterons pas à faire la deſcription de ces plantes, car elles ſont connues de tout le monde.

Ces plantes font mourir le bétail qui en mange, ſur-tout celle appellée Douve : c'eſt pourquoi les Bergers ont grand ſoin d'empêcher leur troupeau d'aller dans les endroits où elle croît.

La Renoncule appellée la petite ſcrophulaire, eſt bonne pour les hémorroïdes, & les ulceres qui viennent au fondement : on l'emploie auſſi pour guérir les écrouelles. On pile toute la plante & on en exprime le ſuc, dont on baſſine les parties malades ; on peut auſſi ſe ſervir des feuilles comme de cataplaſmes. La poudre des racines s'emploie auſſi comme dépilatoire & pour ronger les chairs baveuſes.

La Renoncule d'Aſie à fleurs ſimples, aime médiocrement le ſoleil : on la plante en Septembre trois jours avant la pleine lune dans une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre à la profondeur de deux doigts, on obſerve

qu'entre chaque racine, il y en ait quatre de distance : mais avant que de la planter, il faut la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures. Lorsqu'elle aura donné sa fleur, & que ses feuilles seront seches, il faudra la retirer de terre & la faire sécher à l'ombre; ensuite pour la conserver, on met sa racine dans des paniers où il y ait du sable.

La ronde que l'on appelle aussi Pivoine, aime un endroit médiocrement exposé au soleil : on l'enfonce à un doigt de profondeur, & on en met trois de distance entre chaque : on ne la déterre que pour en détacher le peuple, ce que l'on fait à la fin de l'hiver, & on la replante aussitôt, parcequ'elle fleurit deux fois, en Avril & en Octobre. La grande de Constantinople, le sang de bœuf & celle d'Asie à fleurs doubles, aiment le soleil du matin, & ensuite l'ombre : du reste il leur faut la même culture qu'à l'Asiatique à fleur simple.

La jaune double à feuille de Rhue, aime le soleil, une bonne terre à potager : on la plante à la profondeur de deux doigts, & on met trois doigts de distance entre chaque ; aussitôt que ses feuilles sont séches, on la déplante, & après l'avoir laissé quelque tems à l'om-

bre, on la conserve dans des paniers; on la replante dans d'autres vases, les mettant à couvert jusqu'aux premieres pluies d'automne, ensuite on les expose au soleil & à la pluie.

Le blanc double aime médiocrement le soleil, il lui faut une terre à potager, que l'on ait soin de tenir humide : on la plante à la profondeur de deux doigts, elle est mieux dans des pots qu'en pleinne terre. Aussitôt que ses feuilles sont tombées, il faut la retirer à l'ombre dans un endroit couvert & aéré, & on fait de même quand elle veut donner sa fleur. On ne la déplante qu'en automne pour en séparer le peuple, puis on la replante, ayant soin de bien étendre leurs racines, afin qu'elles reçoivent une nourriture plus abondante.

Celle dont la racine est un tubercule charnu, aime médiocrement le soleil & une terre à potager : on l'enfonce à quatre doigts, on la déplante au mois d'Août pour en séparer les nouvelles productions, & on la replante aussitôt. Les Renoncules se multiplient par le moyen des griffes & des semences : on seme la graine pendant tout le mois de Septembre dans une bonne terre qui soit exposée au Levant.

CHAPITRE XXVI.

Du Nénuphar, du Souci, & du Trefle.

IL y a deux especes de Nénuphars, le blanc & le jaune. Le blanc a les feuilles rondes, & fleurit dans l'eau, car c'est une plante aquatique, ses feuilles nagent à la surface de l'eau, & sont soutenues par de longues queues; ses fleurs sont larges quand elles sont épanouies, disposées en rose d'un beau blanc, au milieu il y a plusieurs étamines jaunes, elles n'ont pas d'odeur: cette plante fleurit en Mai & Juin.

Le jaune a la feuille plus longue, il vient de Thessalie. On appelle aussi sa fleur Blepharis; elle est grande comme une rose jaune, & a un bouton au milieu: elle fleurit en même tems que l'autre. Ces deux plantes sont fort usitées en Médecine, mais sur-tout le blanc, dont on emploie les fleurs & la racine qui est longue & fort grosse, marquée dans certains endroits de nœuds; noirâtre en dessus, blanche en

dedans, charnue, pleine de suc : on en fait des ptisannes, du sirop & de la conserve dont on se sert efficacement dans les ardeurs d'urine, les fievres ardentes, les insomnies, les maladies provenantes de l'incandescence des humeurs : on l'emploie aussi pour réprimer l'usage trop immodéré de Venus, & arrêter les pertes de sang. On s'en sert aussi extérieurement pour les inflammations des yeux, les dartres, &c. alors on prend la racine du jaune. Il faut mettre ces plantes dans de grands vases, avec une bonne terre qui soit humide, il faut que les vaisseaux où on les met, ne soient pas percés, afin que l'eau puisse y rester. On les plante de maniere que la racine soit par-tout également entourée de terre & d'eau : on ne les déplante que pour en séparer le peuple : ayant soin de la replanter aussitôt, ce qu'on fait en automne. Les feuilles de Nénuphar rendent l'eau tranquille, engraissent les cochons, ainsi que les poissons.

Le Souci des marais a les feuilles semblables à celles du Nénuphar, mais crenelées ; il donne une tige tortue, qui se divise en plusieurs branches chargées de fleurs d'un jaune doré & éclatant ; &

fleurit deux fois, au printems & en automne.

On met cette plante dans des pots remplis de terre de jardins, qu'on a soin d'arroser fréquemment, du reste on ne la déplante que pour en ôter les racines superflues & on la gouverne comme le Nénuphar.

Le Trifolium est une plante, dont il y a plusieurs especes : savoir le triolet, le trefle de Gatton, le trefle de montagne, le rouge blanc & le trefle fraize, ainsi appellé, parceque ses fruits rougeâtres ressemblent à des fraizes ; les feuilles de toutes ces especes sont attachées par trois sur une longue queue, du milieu desquelles il s'éleve une tige à la hauteur d'un pied, qui produit un épi de fleurs en entonnoir d'un blanc tirant sur le pourpre, découpées en cinq parties & soutenues par des calices faits en forme de godets & dentelés. Cette plante est employée pour les obstructions, la jaunisse, l'hydropisie, le scorbut : elle est diurétique, propre pour la pierre, la néphrétique : elle se cultive comme le Nénuphar. Sa sèmence est détersive, incisive, & un peu astringente.

CHAPITRE XXVII.

De la Jacobée, du Soleil, de la Matricaire, de la Camomille, de la Mille-feuille, & du Souci.

LA Jacobée ou herbe Saint Jacques, ainſi nommée parcequ'elle croît abondamment ſur les chemins de Saint Jacques en Galice, eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, chargées de feuilles profondément découpées & couvertes d'un duvet griſâtre. Ses fleurs ſont radiées & s'envolent lorſqu'elles ſont prêtes de paſſer. Il y a des Jacobées de différentes couleurs, les plus communes ſont les jaunes, mais il y en a de rouges. Ses fleurs ſont au nombre de ſept ou huit, & même davantage au bout de chaque tige : on la plante dans les parterres à trois doigts de profondeur, il faut avoir ſoin de l'arroſer de tems en tems : elle ſe reproduit communément par le moyen de ſes racines éclatées.

Cette plante eſt apéritive, on s'en ſert

dans les inflammations de la luette & des amygdales, pour faire des gargarismes ; mais son odeur est fort désagréable, ce qui fait que je lui préférerois d'autres plantes qui peuvent remplir la même indication, & qui ne sont pas aussi désagréables au goût. On peut s'en servir aussi extérieurement : car elle est émolliente & vulnéraire.

Les Soleils ou Tournesols sont de deux especes, les grands & les petits, les grands montent fort haut & croissent jusqu'à vingt-quatre pieds en Espagne. Sa tige est fort grosse & remplie d'une substance molle & blanche semblable à celle que l'on trouve dans le sureau ; ses feuilles tiennent à de longs pédicules, & sont fort larges & pointues : il croît au sommet de la tige une grande fleur large & radiée, semblable à une couronne formée par des demi-fleurons, qui entourent un grand amas de fleurons. Cette fleur est jaune & toujours panchée du côté du soleil : car elle est fort pesante & sa tige étant échauffée & amollie du côté où le soleil donne, elle y doit naturellement incliner.

Les petits Soleils sont plus bas que les autres, & ont les feuilles & les fleurs

beaucoup plus petites, ils ſont auſſi plus touffus & garnis de tiges. La graine de cette plante eſt bonne à manger, les oiſeaux en ſont fort friands, les Caraïbes la mangent auſſi, & en expriment l'huile. Cette plante contient une ſi grande quantité de nitre, que lorſqu'elle eſt ſeche, & qu'on la jette dans le feu, il fuſe ſur le charbon.

Cette plante eſt apéritive, rafraichiſſante, elle ſe multiplie de ſemences & de racines qu'on éclate au pied; elle ſe plaît par-tout, on l'enfonce à quatre doigts en terre.

La Matricaire eſt une plante vivace, qui vient de ſemences & de plant enraciné. On l'appelle Matricaire, parcequ'elle eſt bonne dans les maladies de la matrice. Elle pouſſe ſes tiges à la hauteur de deux pieds, ſes feuilles ſont grandes, diſpoſées en aîles, découpées; ſes fleurs naiſſent aux extrémités des branches au nombre de ſept ou huit: elles ſont à rayons: au milieu eſt un diſque compoſé de beaucoup de fleurons qui forment une couronne à demi fleurons: toute la plante a une odeur qui eſt forte & pas abſolument déſagréable pour quelques perſonnes. Elle

a un goût amer : & eſt emménagogue ; on l'emploie même avec ſuccès pour la paſſion hiſtérique ; elle eſt diurétique, atténuante, apéritive, inciſive, carminative. Cette plante croît par-tout, il faut cependant lui donner une bonne terre & l'arroſer de tems en tems.

La Camomille eſt une plante qui pouſſe des tiges à la hauteur d'un pied & demi ; ſes feuilles ſont extrêmement fines, ſes fleurs ſont radiées & naiſſent par bouquets aux extrémités des branches : elles ont un diſque jaune & la couronne blanche, compoſée de pluſieurs fleurons : toute la plante a une odeur aſſez forte. Il y a pluſieurs eſpeces de Camomille, l'une que l'on appelle commune, l'autre romaine, dont les tiges ſont plus courtes, la troiſieme maroute, dont l'odeur eſt encore plus forte & plus déſagréable que les autres. Cette plante eſt amere, on s'en ſert avec ſuccès pour guérir la fievre tierce ; on la donne auſſi dans la pleuréſie, car elle eſt réſolutive, elle appaiſe les douleurs de ventre, la colique, la dyſſenterie, mais alors on la fait bouillir dans du lait. On en tire une huile excellente pour appaiſer les douleurs, pour guérir

les convulsions, & les lassitudes spontannées. On en tire une huile plus fine, dont se servent les personnes plus délicates. Cette plante aime les lieux sablonneux, & se multiplie de graines & de plants enracinés, il faut l'arroser de tems en tems.

Le Mille-feuille ou herbe aux Charpentiers, est une plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied; ses feuilles sont découpées & fort menues, & ressemblent à celles de la Filipendule: ses fleurs sont radiées, ont le disque jaune & la couronne blanche; il y en a cependant une espece originaire de la Chine, qui a la couronne d'un beau rouge, & est fort belle à la vue.

Cette plante est astringente, vulnéraire, détersive: on l'applique aussi à l'extérieur pour guérir les ulceres, arrêter les hémorrhagies, elle est odontalgique. Cette plante se gouverne comme la Matricaire.

Le Souci est une plante d'un demi pied de haut; ses tiges sont chargées de feuilles qui ont la figure de pétales, & portent vers leur extrémité des fleurs d'un beau jaune, radiées; ses semences sont faites en forme de croissant & ren-

fermées dans des capsules. Il y en a deux especes, l'une double, l'autre simple : cette derniere croît ordinairement dans les vignes. Cette plante est apéritive, alexipharmaque, emménagogue, vermifuge. Elle guérit les pâles couleurs, la jaunisse ; excite le flux menstruel de telle sorte, que des femmes qui avoient perdu depuis dix ans, & qui depuis ce tems en étoient incommodées, après avoir fait usage de cette plante en ptisanne pendant quinze jours, se sont vues réglées comme auparavant, & rétablies par ce retour des regles dans la plus parfaite santé.

Le Souci des vignes possede les qualités médicinales dont nous venons de parler, dans un dégré plus fort, que le Souci des jardins. Cette plante se multiplie de graines, elle se cultive comme la Matricaire, ses fleurs teignent en jaune comme le saffran.



CHAPITRE XXVIII.

De la Bétoine, de la Véronique, & de la Fraxinelle.

LA Bétoine est une plante, dont les feuilles sont oblongues, d'un vert foncé, dentelées, rudes au toucher, attachées à de longues queues, il s'éleve d'entr'elles plusieurs tiges qui soutiennent un épi de fleurs en gueule, verticillées, de couleur purpurine, & d'une odeur assez agréable, mais foible. Cette plante est une véritable panacée, & doit être mise au nombre des secrets. Musa, le Médecin d'Auguste, fit un livre sur les vertus de cette plante, tant il en faisoit de cas. Il dit qu'elle est bonne pour les fractures de la tête, les douleurs des yeux, d'oreille, la foiblesse de la vue, le larmoyement, les éblouissemens, les hémorrhagies du nez, les douleurs de dents, les vomiques & les douleurs de poitrine, la phtisie & les crachats purulens, les douleurs d'estomac, du foie, de la rate,

rate, des reins, du côté, des lombes, du ventre, la constipation, la toux, les fievres quotidiennes, tierces, quartes, les douleurs de la vessie, la pierre, l'hydropisie, la paralysie, les frissons, le crachement de sang, la jaunisse, le charbon, les lassitudes, le dégoût des alimens, les mauvaises digestions, les obstructions, les fistules, la goutte. Elle est alexipharmaque, emménagogue & facilite l'accouchement; appliquée extérieurement, elle guérit les vieux ulceres chancreux & vérolés: cette plante a donné son nom au fameux emplâtre de bétoine. Elle aime les lieux humides & ombrageux.

La Véronique est une plante, dont il y a deux especes, l'une appellée le thé d'Europe, dont la racine est petite, brune, garnie de fibres roussâtres, fines, & longues de deux ou trois pouces: ses tiges sont couchées sur terre, & jettent quelques fibres semblables à celles de la racine, par le moyen desquelles cette plante se multiplie. Les tiges ont huit à dix pouces de long, elles sont d'un vert pâle, rondes, crenelées; au bout des tiges naissent des branches chargées de fleurs en forme d'épi; ces

fleurs sont d'une seule piece en entonnoir, elles sont d'un blanc pâle. Cette plante fleurit au milieu de Mai. La Véronique est très bonne pour les douleurs de tête causées par la saburre des premieres voies, elle atténue la lymphe épaissie, & réveille les sens : elle éclaircit la vue & rend l'ouie délicate. Elle appaise les inflammations de la gorge, elle guérit les ulceres scorbutiques : & est employée avec succès dans la toux seche, la fievre lente, l'asthme & les humeurs visqueuses qui s'arrêtent dans les poumons, dans la pierre des reins, le cours de ventre la dyssenterie, l'hydropisie, & les obstructions : elle est sudorifique, on l'emploie en infusion comme le thé dans de l'eau ou dans du lait : on se sert aussi de son sirop. L'usage de cette plante à l'extérieur n'est pas moins admirable, elle ouvre les pores de la peau, & incise les matieres visqueuses retenues entre la peau & la chair : elle guérit les plaies, consolide les vieux ulceres, & fait disparoitre les dartres & les autres maladies cutanées. La Véronique à épi se mêle dans les parterres où ses fleurs en épi ne laissent pas de faire un fort bel effet. Ses feuil-

les sont plus grandes que celles de la précédente ; des aisselles de ces feuilles naissent les fleurs qui sont en grande quantité & d'un beau bleu. Elle aime l'ombre & une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre, mais que l'on arrose de tems en tems. On donne à la premiere le nom de thé d'Europe, parcequ'elle a autant de vertu que le thé, & qu'étant plus analogue au tempérament des Européens & moins chere que le thé, ils devroient se servir de cette plante en place de la premiere : mais ce n'est pas en Europe qu'il faut employer des remedes simples & prompts ; ceux qui viennent de loin & qui en imposent par leur nom barbare & inconnu, sont préferés & ont la vogue.

La Fraxinelle ou Dictame blanc, est une plante qui pousse des tiges rougeâtres, & garnie de feuilles assez épaisses & semblables à celles du Frêne, d'où lui est venu son nom ; ses fleurs sont irrégulieres, composées de plusieurs feuilles, quelquefois blanches, d'autres fois purpurines ; elles sont fort belles. Si l'on approche le soir un flambeau allumé des tiges de cette plante,

les émanations qui en sortent prennent feu aussitôt. Il faut que la plante soit en fleur & que le tems soit sec, pour que cette expérience réussisse. Cette plante demande une terre grasse, elle se multiplie de graines & de racines : on la seme au mois de Septembre, ses graines sont pointues & d'un noir luisant. Sa racine est apéritive, alexipharmaque, cordiale, alexitaire, vermifuge, céphalique & stomachique.

CHAPITRE XXIX.

Des Belles de nuit & Balzamines.

Les Belles de nuit sont des fleurs en entonnoir de plusieurs couleurs, il y en a de blanches, de rouges, de jaunes, de purpurines, de panachées : elles viennent sur une plante dont la racine est oblongue & en forme de poire, noire en dessus, grise en dedans, résineuse, d'un goût âcre; ces tiges s'élevent à la hauteur de deux pieds, elles sont articulées de distance en distance. Ses feuilles sont d'un vert

obſcure, & oppoſées, ſes ſemences ſont noirâtres quand elles ſont mûres & ovales. La racine de cette plante purge les ſéroſités : on emploie auſſi ſa reſine, mais il faut prendre garde de donner ce médicament aux gens d'un tempérament ſec & bilieux, & dans les fievres aiguës. On appelle cette plante Belle de nuit, parcequ'elle ne s'ouvre que le ſoir : on la reproduit par le moyen des ſemences que l'on met en terre au p intems. Il faut les mettre dans une terre graſſe, & avoir ſoin de les arroſer : cette plante fleurit en Septembre.

La Balzamine eſt une plante annuelle qui ſe ſeme au printems ; ſes tiges ſont groſſes & pleines de ſuc, elles ſont garnies de feuilles d'un vert pâle, & ſont dentelées : leurs fleurs ſont ſimples ou doubles, blanches, rouges, panachées, & ſont attachées très proche des tiges, il leur ſuccede une gouſſe remplie de ſemences, qui étant parvenue à maturité, s'ouvre & ſe replie ſur elle même, ſi on vient à la toucher avec les doigts ; ſes ſemences ſont rondes & brunes. La Balzamine fait un fort bel effet dans les parterres, il lui faut

la même culture qu'aux Belles de nuit, & on doit les arroser fréquemment.

CHAPITRE XXX.

Du Tabac, de l'Ellébore, de l'Apocin, de la Persicaire du Levant, & de la Valériane.

LE Tabac, ainsi appellé, à cause de l'Isle de Tabago, est une plante dont il y a deux especes principales, l'une grande & l'autre petite : on l'appelle aussi *Nicotiane* du nom de Monsieur Nicot, Médecin & Ambassadeur de France en Portugal; *Herbe à la Reine*, parcequ'il en fit présent à la Reine Catherine de Médicis; *Picielt*, qui est le nom que les habitans lui donnoient avant que les Espagnols eussent conquis leur pays; *Herbe sainte* à cause des excellens effets qu'elle procure; *Petun*, parcequ'on l'a confondue avec la plante appellée ainsi par les Taupinambous. Cette plante aime les lieux humides & ombrageux. La grande s'éleve fort haut, ses feuilles sont longues & grasses au

toucher : ses fleurs sont monopétales & en entonnoir, d'un beau rouge, quelquefois brunes. Cette fleur étant passée, il lui succede une capsule remplie de petites semences noirâtres, rondes. Les feuilles de la petite espece sont rondes & extrêmement gluantes, d'un vert plus foncé, & plus lisses ; ses fleurs ne sont pas aussi longues, mais en forme de godets : elles sont ordinairement jaunes, quelquefois cependant de couleur de chair : elle fleurit en Juillet & Août.

Le Tabac demande une terre composée de terre à potagers bien criblée & de terreau. On mêle de la cendre avec la graine quand on le seme, afin qu'elle ne tombe pas en trop grande quantité dans le même endroit, ce qui empêcheroit qu'elle ne profitât : on a soin d'ôter de tems en tems les mauvaises herbes qui pourroient nuire à la maturité & à la beauté de la plante. On transplante le Tabac quand on en a une certaine quantité, & que l'on veut en faire commerce, dans des couches préparées, c'est lorsqu'il a quatre ou cinq feuilles. On observe entre chaque plante l'intervalle de deux pieds, & on en-

fonce la racine jusqu'à l'œil de la plante. On arrose aussitôt que la plantation est achevée, ensuite on a soin de monder la plante des feuilles viciées & des petits rejettons qui pourroient empêcher les grandes de profiter. Lorsque la plante est mûre, on la coupe dès le matin à un pouce près de terre, & on la laisse exposée à l'endroit où on l'a coupée, afin que le soleil enleve une partie de son humidité, ayant soin de la retourner de tems en tems. Le soir on la transporte, & on la suspend dans des endroits préparés pour cela. Lorsque les feuilles sont à moitié seches, on les arrange suivant leur grandeur, après les avoir détachées de la tige & avoir ôté le nerf qui est au milieu. On met au milieu du rouleau de tabac les feuilles les plus petites & les grandes par dessus, ensuite on tord & on monte le rouleau, tel que nous le voyons. La racine que l'on a laissé sur pied produit une seconde pousse, quelquefois même une troisieme, mais le tabac qui en provient n'est pas d'une si bonne qualité. Pour rendre le tabac plus agréable & meilleur, quelques personnes ont soin de faire une décoction du suc des feuilles

de rebut, des côtes, des feuilles & des petits rejettons, dans laquelle ils ajoutent une dissolution de gomme Copale. Celui qui tord le tabac a soin de tremper sa main dans cette liqueur à chaque poignée de feuilles qu'il met en œuvre. Cette préparation connue de peu de personnes, est admirable pour donner au tabac une vertu supérieure, & pour le rendre de bonne garde.

Les feuilles de cette plante, appliquées à l'extérieur, sont d'un grand usage dans la Médecine : on s'en sert dans la céphalée, la migraine, les douleurs de dent, les obstructions, les crudités de l'estomac, les vers, les coliques, les vents, la suffocation de matrice, la goutte, les tumeurs œdemateuses, les engelures, les blessures faites par des armes empoisonnées, les charbons causés par la peste, & autres maladies malignes, les morsures & les piquures d'animaux venimeux, les vieux ulceres, les blessures nouvelles, la gangrenne : on l'emploie aussi en infusion dans les vices de poitrine, les vieilles toux, l'asthme, les vers. Il appaise la faim & la soif, il rend gai, & purge toutes les sérosités de la tête étant

pris en poudre par le nez. Ceux qui ne peuvent se faire à l'usage de cette poudre, si salubre, pourront employer l'une ou l'autre des poudres suivantes.

℞ Tabac de S. Vincent. ℔iij
Iris de Florence. ℔j
Bois de Rhodes. ℔ß
Souchet rond. ℥iv
Canelle.
Stirax calamite.
Sommité de Sauge.
Lavande.
Romarin. } aa ʒij
Gérofle.
Macis.
Roses rouges. } aa ℥ij
Racine d'Ellébore blanc. ℥j
Civette.
Musc fin dissout dans de l'Huile de Rose. } ʒß

On en fait une poudre de la finesse du Tabac ordinaire, que l'on peut appeller divine.

Les Gens de Lettres pourront se servir de la poudre suivante pour se fortifier la mémoire.

℞ Tabac de S. Vincent. ʒj

Fleurs de Bétoine. }
Œillets } *ana* gr. ij
Muscades en poudre. }
Musc oriental dissout }
dans l'huile de roses. } gr. j
Ambre gris. }

On fait une poudre de toutes ces drogues, & on les met dans une bouteille bien bouchée : on en prend le matin sur-tout. Elle est surprenante pour ses effets.

L'Ellébore est une plante, dont il y a plusieurs especes fort différentes entr'elles. Premierement l'Ellébore se divise en blanc & noir ; il y a deux especes de blanc, que l'on nomme ainsi à cause de sa racine qui est moins noire : savoir le blanc à fleurs rouges, & le blanc à fleurs pâles. Ces deux especes d'Ellébore ont les feuilles larges & plissées dans leur longueur, d'un vert pâle : de ces feuilles sort une tige fort haute au haut de laquelle naissent de longs épis de fleurs en rose ; les uns sont d'un rouge noirâtre, les autres plus blanchâtre, ce qui a fait donner le nom d'Ellébore à fleurs rouges, & d'Ellébore à fleurs pâles à ces deux plantes, qui du reste ne different en rien. Leur

racine eſt vomitive, & un violent purgatif, il ne faut s'en ſervir qu'avec la plus grande attention : car il donne des convulſions, que le vinaigre guérit néanmoins. Il y en a qui mettent ſa racine en uſage dans les errhines : cuite dans le lait, elle tue les mouches & les ſouris ſi on la mêle avec de la farine, moyen plus sûr pour détruire ces animaux que l'arſénic, dont il faut toujours redouter l'uſage à cauſe des étourdis ou des enfans. Ces deux eſpeces d'Ellébore fleuriſſent en Août.

Il y a trois eſpeces d'Ellébore noir, connues ſpécialement dans nos jardins ; ſavoir, l'Ellébore appellée Pied de Griffon, à cauſe de la configuration de ſes feuilles, qui reſſemblent aſſez au pied de cet animal fabuleux. L'Ellébore des jardins dont la fleur eſt d'un rouge pâle, & fort belle, & l'Ellébore à fleur verte ; ces trois eſpeces d'Ellébores ont la racine plus noir que celle de l'Ellébore blanc : ces plantes fleuriſſent en Décembre & Janvier. Elles purgent par bas, il ne faut s'en ſervir qu'avec la plus grande circonſpection ; les anciens ſe ſervoient d'une autre eſpece d'Ellébore, qui étoit une eſpece de Renoncule.

On plante les Ellébores dans une bonne terre ; ces plantes sont vivaces, se multiplient comme les Renoncules.

Nous avons dit qu'on mêloit l'Ellébore blanc dans les errhines, le suivant nous a paru très efficace · c'est pourquoi nous l'avons ajouté ici.

℞ Racine d'Ellébore blanc. de Pirethre.	aa ℈j
Cubebes. Tabac en poudre.	aa ʒij
Sauge. Romarin. Marjolaine. Muguet.	aa ℈j
Nielle d'Italie. Poivre blanc.	aa ℈ij
Musc oriental. Ambre gris.	aa grij

Faites une poudre de tous ces ingrédiens, qui soit médiocrement fine, & mettez la dans une boîte bien fermée, vous vous en servirez au besoin : elle vous fera jetter une quantité étonnante de sérosités.

L'Apocin est une plante, dont il y a plusieurs especes : 1°. le grand Apocin qui pousse une tige garnie de feuilles larges, d'un vert pâle, épaisses, assez

longues, blanches par dessous, & qui rendent un suc laiteux, ainsi que le reste de la plante. Ses fleurs sont en cloches, & naissent en bouquet au haut des tiges : elles sont purpurines & répandent une odeur fort agréable, il leur succede des fruits semblables à des cornichons, & à peu près de la grosseur de trois doigts, couverts d'une peau membraneuse, verte & veloutée, sous laquelle est une autre enveloppe plus dure & jaunâtre, qui renferme une quantité de semences garnies d'un duvet soyeux blanc, dont on se sert pour faire des garnitures de jupes & des mantelets pour les Dames, afin qu'ils soient plus chauds.

2°. L'Apocin à feuilles étroites, qui ne differe du premier que par la petitesse de ses feuilles, & en ce qu'elle ne s'éleve pas si haut que l'autre.

3°. L'Apocin gobe mouche, ainsi appellé, parceque les mouches qui viennent sucer le nectar de ses fleurs, y sont attrappées, parceque le pistile de cette plante dans lequel ils introduisent leur trompe, se referme sur lui-même, & les oblige de demeurer ainsi attachées, jusqu'à ce qu'elles meurent;

cette propriété est commune aux autres Apocins & à plusieurs plantes, comme le Laurier-rose, &c.

4°. Il y a plusieurs autres especes d'Apocins, qui ne different que par la couleur de leurs fleurs. On range aussi dans la classe des Apocins les Périploca. Le mot d'Apocin vient de deux mots grecs; on l'appelle ainsi, parcequ'on croit qu'elle tue les chiens & les autres animaux à quatre pieds, ainsi que le Periploca, qui est une variété de cette plante. Périploca vient aussi de deux mots grecs, qui signifie s'entortiller autour, parceque le Périploca s'attache à ce qu'il trouve.

L'Apocin & le Périploca demandent une terre grasse bien criblée, aiment le soleil, & de fréquens arrosemens: ils fleurissent en Juillet & Août. On ne s'en sert gueres en Médecine, leurs feuilles sont résolutives: on les applique extérieurement, le suc qui sort de cette plante est âcre, caustique & capable de causer des superpurgations & des dyssenteries. La Scammonée se tire d'une espece de Périploca.

La Persicaire du Levant, est une plante qui s'éleve à six pieds de haut.

Elle a la tige épaisse de deux doigts, les feuilles longues, larges & pointues: il sort des aisselles des feuilles un épi de fleurs, long de cinq à six pouces, d'un beau rouge éclatant, elles sont à étamines & durent assez long-tems. Cette plante se substitue aujourd'hui aux Soleils dans les jardins. Elle est fort belle, on pourroit s'en servir comme des autres Persicaires; elle est vulnéraire, astringente. Cette plante demande la même culture que le Soleil: cette plante est annuelle & se nomme Persicaire, parceque les petites feuilles ressemblent à celles du Pécher.

La Valériane est une plante, dont les racines, d'un gris obscure, répandent une odeur très forte. Il y en a de plusieurs especes: savoir, la grande, la petite, la sauvage. Les fleurs de la grande Valériane sont d'un rouge pâle, elles sont en entonnoir & en quantité sur la même tige, ensorte que de loin elles ressemblent à une branche de Lilas en fleurs, l'odeur en est assez suave. Les feuilles varient, celles d'en bas sont entieres; les autres sont découpées. Les deux autres especes de Valériane sont semblables aux autres, & ne different

que par les feuilles. La Valériane eſt une plante vivace, elle fait un fort bel effet dans les parterres : on la plante à trois doigts de profondeur, & on obſerve un pied entre chaque, il faut avoir ſoin de l'arroſer de tems en tems. Les chats aiment beaucoup l'odeur de la Valériane : cette plante les fait entrer en chaleur, ſur-tout au commencement du printems, enſorte qu'ils ſe roulent deſſus & la détruiſent entierement, ainſi que le Marum & la Cathaire. Il faut avoir ſoin d'entourer ces plantes de grilles ou de pointes de fer qui puiſſent appaiſer les chaleurs des chats. Cette plante eſt emménagogue, alexipharmaque, elle appaiſe la paſſion hyſtérique & les accès de l'aſthme convulſif. Elle eſt bonne dans les fievres tiercer, la jauniſſe : on prétend qu'elle guérir l'épilepſie, on en voit même la preuve dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, ce qui devroit empêcher ceux qui n'ont pas eu de cette plante les effets qu'ils en attendoient, de décider qu'elle eſt abſolument infructueuſe dans cette maladie, & de ſoupçonner plutôt leur peu d'intelligence en l'adminiſtrant, ſur-tout lorſqu'ils ſont

l'éloge de plantes regardées jusqu'à présent comme des poisons dangereux, & qui n'ont pas eu en France & en Italie les succès si vantés, qu'ils leur attribuoient un peu trop légerement.

CHAPITRE XXXI.

Du Géranium, & du Sisimbrium à fleurs doubles.

LE Géranium est une plante, dont il y a une infinité d'especes : les plus communes sont le Géranium musqué, le Bec de Grue, l'Herbe à Robert, le Pied de Pigeon, le Géranium à feuilles de Mauve rondes, le Géranium à feuilles de Pimpinelle, le Géranium triste, dont la fleur ne donne son odeur que la nuit, &c. Les fleurs du Géranium sont rosacées, il y en a de rouge pâle, de rouge de sang, de couleur de feu, de lilas, de ponceau, de bleu, de blanc, de panachés : la forme des feuilles varie aussi beaucoup, ainsi que l'odeur de la plante, qui le plus communément sent assez mauvais, mais dont quelques

especes sentent la rose, le girofle. Il y en à dont les tiges sont ligneuses & assez grosses, quelques-uns dont les feuilles sont panachées. On met les plus belles especes de Géranium dans des pots, ses fleurs qui sont fort belles, font un effet merveilleux dans un jardin. Cette plante a besoin d'une terre grasse & légere & de fréquens arrosemens. Elle a des qualités qui sont propres à ses especes; l'Herbe à Robert, par exemple, est très utile dans la squinancie & arrête les hémorrhagies. On se sert des racines & des feuilles de Géranium appellé Bec de Grue, pour arrêter les fluxions, & appaiser les inflammations. Le suc de l'espece appellée Pied de Pigeon, ainsi que son extrait, est bon dans les dyssenteries; ses feuilles pilées & appliquées extérieurement, sont bonnes pour les blessures & les contusions: en général toutes les especes de Géranium sont détersives & vulnéraires.

Le Sisimbrium ou l'Herbe de Sainte Barbe, est une plante qui croît à la hauteur d'un pied; ses feuilles sont semblables à celles de la Raquette, & ses fleurs sont en croix & jaunes: il y en a à fleurs doubles, qui font un fort bel

effet dans les parterres, car elles durent fort long tems, l'épi de fleur qu'elles portent étant assez considérable. Cette plante fleurit en Mai & Juin : ses feuilles sont employées pour guérir le scorbut, on les met dans des bouillons : on mache aussi leurs feuilles pour rafermir les gencives & guérir les abcès & ulceres de la bouche causées par le scorbut. Cette plante est plus agréable que le cochléaria, qui est trop âcre, & doit lui être préféré : il lui faut de bonne terre & de fréquens arrosemens.

CHAPITRE XXXII.

De l'Héliotrope d'Amérique, & de la Pervenche du Pérou.

L'HELIOTROPE d'Amérique, est une plante qui peut s'élever à la hauteur de 3 pieds ; ses feuilles sont d'un vert foncé remplies de nervures ; ses fleurs naissent aux sommités des tiges en forme d'épi recourbé, elles sont en entonnoir, & d'un blanc violet : elles répandent une odeur des plus gracieuses, & sem-

blable à celle de la vanille. Cette plante aime la chaleur, une terre composée, moitié de terre de potager, & moitié de terreau ; il faut l'arroser fréquemment, & la mettre dans des pots, afin de la retirer si tôt que le grand froid sera venu. Cette plante est vivace & fleurit au mois de Juin & Juillet : elle se reproduit de bouture & de marcottes.

La Pervenche du Pérou est une plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied ; ses feuilles ressemblent à celles du Laurier, elles sont d'un vert jaune. Au bout des tiges naissent des fleurs en entonnoir, d'un beau rouge purpurin. Ces fleurs sont fort recherchées des Curieux à cause de leur beauté : on met cette plante dans des pots, afin de pouvoir la mettre dans la terre aux premiers froids : il lui faut une terre grasse & légere, & l'arroser peu.

CHAPITRE XXXIII.

Du Léonurus & du Chamaras.

LE Léonurus est un arbrisseau qui croît à la hauteur de quatre à cinq pieds; ses feuilles sont longues, étroites & dentelées, ses fleurs sont verticillées & labiées, d'une belle couleur aurore un peu foncée. Il fleurit au mois de Septembre, il se reproduit de bouture & de marcotte: il lui faut une bonne terre, souvent arrosée.

Le Chamaras est un arbrisseau, dont il y a plusieurs especes, & entr'autres le Chamaras à feuilles alternes; les autres ont les feuilles opposées: parmi ceux-ci, il y a celui qui a les feuilles approchantes de la mélisse. Le Camara à feuilles alternes a les feuilles petites & oblongues, d'un vert pâle: des aisselles des fleurs naît une fleur d'une seule feuille, découpée vers son orifice supérieur en plusieurs parties. Il est haut d'environ trois pieds, quelquefois il sort des fleurs, des aisselles de la plante. Les autres especes de Chamaras

ont les feuilles fort dures au toucher, & veinées, elles sont d'un vert plus obscure, les tiges de quelques-uns sont garnies d'épines, les fleurs naissent au haut des tiges, & sont de différentes couleurs : il y en a de rouges, de jaunes, de panachées, les feuilles & les fleurs de toutes les especes de Chamaras ont une odeur forte, & qui n'est pas désagréable. On met cette plante dans des pots, parcequ'elle craint le froid, & qu'on la transporte dans la serre dès que le froid se fait sentir : il lui faut une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre, bien criblée. Le Chamaras à feuilles alternes fleurit en Mai, les autres fleurissent en Juillet & Août. Le Chamaras est déterfif, sudorifique, vulnéraire, astringent, alexipharmaque, antiputride & emménagogue.

CHAPITRE XXXIV.

De la Bruyere du Cap de Bonne Espérance, & du Thlaspi.

CETTE espece de Bruyere croît à la hauteur d'un pied, ses tiges sont gar-

nies de petites feuilles longues & fort étroites, d'un vert foncé, elles sont chargées vers l'extrémité supérieure, de petites branches au nombre de vingt à trente, terminées chacune d'une petite boule, ronde, blanche & comme cotoneuse, qui par la suite se développent & produisent de petites fleurs monopétales & blanches. Cette plante est fort agréable à la vue : on la met dans des pots pour pouvoir la retirer dans l'hiver, il lui faut une terre meuble. Elle fleurit en Août & Septembre, elle se multiplie de marcotte.

Le Thlaspi est une plante dont il y a plusieurs especes : savoir, le commun, le Thlaspi à larges siliques, le Thlaspi à odeur d'ail, le Thlaspi appellé Rose de Jéricho. Le commun n'est gueres cultivé dans les jardins, les autres le sont davantage. Cette plante a les feuilles longues & épaisses en forme de spatule ; elle s'éleve à la hauteur d'un pied. Au bout des tiges naissent des fleurs en croix en forme de bouquets : ces fleurs sont de différentes couleurs, il y en a de blanches, de lilas, de rouges, de jaunâtres : elles font un fort bel effet dans les parterres : elles durent fort

fort long-tems, & fleuriſſent en Mai, Juin & Juillet : elles ſont ſuivies de fruits ronds, remplis de ſemences rondes & applaties. Cette plante aime le ſoleil & une terre à potager. Elle eſt antiſcorbutique, comme toutes les autres plantes qui ont les fleurs en croix : elle eſt vivace & ſe multiplie de graines & de boutures : il y a quelques Thlaſpis qui ſont annuels. On l'appelle Thlaſpi d'un mot grec qui ſignifie *comprimer*., parceque les ſemences de cette plante ſont fort comprimées dans leur ſilique. On ſeme la graine de cette plante en Septembre & en Mars.

CHAPITRE XXXV.

De l'Ananas & de la Senſitive.

L'ANANAS eſt une plante que l'on cultive depuis quelque tems en Europe à cauſe de l'excellence de ſon fruit, qui eſt des plus délicieux que nous connoiſſions. Ce fruit provient d'une plante dont la tige eſt haute d'un pied :

il eſt entouré d'une couronne de feuilles épaiſſes & de la forme de celles de l'Alolès, pointues par le bout, & garnies de petites épines fort aiguës. Le fruit qui croît ſur cette tige eſt quelquefois de la groſſeur d'un melon, il reſſemble à une pomme de pin. Son écorce eſt relevée de compartimens en forme d'écailles, d'un vert pâle, bordé d'incarnat ſur un fond aurore, & chargée de petites fleurs monopétales qui ſont de toute ſortes de couleurs, ſuivant la tendance différente des rayons du ſoleil : elles tombent à meſure que le fruit murit. Ce fruit eſt entouré d'un amas de feuilles pointues & blanchâtres qui étant mis en terre, reproduit une nouvelle plante. La pulpe de ce fruit ſe réſout en ſuc dans la bouche, quoiqu'elle ſoit un peu fibreuſe ; elle a un goût particulier qu'on ne peut comparer à aucun autre, quelque agréable qu'il puiſſe être. On diſtingue ce fruit en pluſieurs eſpeces, & les diſtinctions ſont priſes de ſa forme, de ſa couleur, & de ſa ſaveur, & ſont, le pointu, le conique, le blanc, le pitte & la renette, qui eſt le plus eſtimé, ayant une odeur plus agréable, & agaçant moins

les dents. On fait avec ce fruit un excellent breuvage qui approche fort de la malvoisie quand il est gardé quelque tems, mais au bout d'un mois il se gâte. On en fait aussi une confiture liquide, qui est la plus délicieuse de toutes celles que je connois. On confit aussi les feuilles tendres qui tiennent à l'écorce que l'on coupe en deux, & que l'on rejoint ensuite après l'avoir recouverte d'une croute de sucre glacé. Outre la bonté de ce fruit & sa supériorité sur les autres, il est singulier pour recréer & fortifier les esprits, relever les forces abbatues, chasser les dégoûts, & rétablir l'appétit. Il est apéritif, alexipharmaque; les femmes grosses doivent s'en abstenir, car il les feroit avorter; sa racine possede les mêmes vertus : on en distille aussi l'eau, mais elle est corrosive, c'est pourquoi on la mêle avec une suffisante quantité d'eau de riviere, ou dans un véhicule convenable ordonné par le Médecin. L'Ananas croît dans les Indes sans y être cultivé, mais dans l'Europe il ne croît qu'à la faveur de la chaleur artificielle qu'on lui procure : il lui faut une terre grasse, on le met dans des serres, & on

ne lui donne de l'air que dans les beaux jours.

La Senſitive eſt une petite plante qui pouſſe pluſieurs tiges inclinées, garnies de feuilles longues & étroites, aſſez ſemblables à celles de l'Acacia : elles ſont oppoſées. Si on touche ces feuilles, ou ſi on ſouffle deſſus, quelque éloigné que l'on ſoit, pourvu que le vent puiſſe parvenir juſqu'à elles, elles ſe referment auſſitôt, & les branches s'inclinent comme ſi elles étoient fanées il ſort des aiſſelles des feuilles : des fleurs en godets incarnates & agréables à la vue. Cette plante aime une terre graſſe, humide, & un endroit expoſé au ſoleil : il faut la remettre dans la terre pendant l'hiver. Il y a pluſieurs eſpeces de plantes ſenſibles : il y a une Senſitive, ainſi appellée, à cauſe de ſa reſſemblance avec la premiere, mais dont les feuilles ne tombent pas lorſqu'on les touche : on l'appelle la Senſitive inſenſible. Pluſieurs Auteurs ont voulu expliquer la cauſe pour laquelle la Senſitive replie ſes feuilles dès qu'on la touche ou qu'on ſouffle deſſus ; les uns l'attribuent à la délicateſſe des principes actifs qui la com-

pósent, qui est si grande, disent-ils, que le moindre ébranlement qu'on leur donne en les touchant, les fait raréfier & se gonfler, ensorte qu'ils élargissent & racourcissent les fibres ou les vaisseaux qui les contiennent. D'autres imaginent de petits crochets, qui dès qu'on les touchent, se replient sur eux-mêmes, & ont besoin d'un tems considérable pour que la nourriture de la plante, qui y est portée, puisse les étendre de nouveau, mais il leur reste à démontrer ces crochets. D'autres, ce qui est plus vraisemblable, attribuent ce phénomene à la lumiere du jour & à la chaleur. La Sensitive se reproduit de graines & de boutures.

CHAPITRE XXXVI.

De la Julienne.

LA Julienne est une plante qui s'éleve à la hauteur de deux pieds; ses feuilles sont alternes, d'un vert foncé, dentelées & pointues, d'une saveur âcre. Au bout des tiges naît un épi chargé

de fleurs cruciferes, blanches, & quelquefois d'un rouge purpurin : on ne cultive dans les jardins que celles dont les fleurs sont doubles : elles font un fort bel effet dans les parterres, & répandent une odeur délicieuse. Il succede à ces fleurs dans les Juliennes simples, une silique cilindrique ou à quatre angles, longues qui contient depuis six jusqu'à douze graines ovoïdes : on seme ces graines au mois de Septembre ou d'Octobre dans une bonne terre à potager remplie d'un peu de terreau : on peut aussi en semer au mois de Mars. Lorsqu'elles commencent à lever, il faut avoir soin de les sarcler : la premiere année de leur fleuraison, elles ne produisent pas un aussi bel effet que par la suite. On peut aussi multiplier les Juliennes de plant enraciné & de boutures. Les Juliennes de deux ou trois ans, qui ont déja acquis beaucoup de racines, se multiplient de plant enraciné : on les leve de terre, on partage la racine de façon qu'il reste à chaque partie de petites fibrilles, & on les replante dans une bonne terre préparée avec un peu de terreau, ayant soin d'arroser incontinent pour faciliter la

reprise. La Julienne se multiplie de bouture en coupant les tiges proche du pied, de façon qu'il y ait trois yeux au dessus ; cette opération se fait après la fleuraison : on plante ces tiges dans une bonne terre grasse que l'on a soin d'arroser. On a soin d'empêcher les rayons du soleil de donner dessus cette plantation pendant huit ou quinze jours, & au printems suivant on les replante dans des endroits préparés : on observe entre chaque pied la distance d'un demi pied, & on enfonce la racine à quatre doigt de profondeur. Cette plante fleurit en Mai : elle est antiscorbutique, apéritive & sudorifique.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Ormin, de l'Orvale, du Stachys, & du Phlomis.

L'ORMIN s'éleve à la hauteur d'un pied & demi, ses tiges sont velues & quarrées, ses feuilles sont opposées, longues, d'un vert assez beau, & garnies de beaucoup de nervures ; ses fleurs

ſortent des aiſſelles des feuilles, ſont verticillées, labiées, d'une couleur violette tirant ſur le purpurin : elles ont une odeur aſſez agréable, il leur ſuccede une capſule qui contient quatre ſemences ſphériques : cette plante fleurit en Juillet, & ſe reproduit de graines ; ſes fleurs ſont employées pour guérir les fleurs blanches étant priſes en infuſion : on les applique auſſi ſur les yeux pour guérir les inflammations de cet organe. Les Marchands de vin s'en ſervent pour donner à leur vin blanc le goût de vin muſcat ; il ſeroit à ſouhaiter qu'ils ne fiſſent pas de mixtions plus nuiſibles ; mais la cupidité, maîtreſſe ſouveraine de ces hommes ſans ame, leur en fait commettre d'autres, que notre Gouvernement devroit punir de mort, ou ce qui ſeroit encore plus dur pour ces miſérables, de la confiſcation entiere d'un bien acquis aux dépens de la ſanté & de la vie d'une infinité de citoyens. On ſeme la graine de cette plante en Février dans une terre légere que l'on arroſe de tems en tems.

L'Orvale ou Toute bonne, s'éleve à la hauteur de deux pieds : ſes feuilles

font larges & longues, garnies de nervures, dentelées & attachées à de longs pédicules ; les fleurs naissent aux sommités des branches, sont verticillées & labiées, la lévre supérieure, ainsi que dans l'Ormin & le Phlomis est en casque : elles sont d'un beau bleu & ont une odeur fort agréable. Cette plante jouit des mêmes vertus que la précédente. Les Marchands de vin l'emploie aussi au même usage : elle est aussi stomachique & emménagogue : elle se seme & cultive de même que l'Ormin & fleurit dans la même saison.

Le Stachys ou la Stachide que l'on appelle encore épi fleuri, parceque les fleurs de cette plante sont rangées en épi, est une plante qui ressemble assez au Marrube, ses tiges qui s'élevent jusqu'à la hauteur de deux pieds & demi, sont quarrées & couvertes d'un duvet blanchâtre. Ses feuilles sont alternes, ovoïdes & cotoneuses, d'un blanc grisâtre, dentelées vers le bord, & d'une odeur assez gracieuse. Ses fleurs sont verticillées, & sont au nombre de dix à quinze, labiées, leur levre supérieure est creusée en cuiller ; elles sont tantôt blanches, & tantôt purpu-

rines : il leur ſuccede un ecapſule qui contient quatre ſemences ſphériques. Cette plante ſe ſeme & ſe cultive comme la précédente, & fleurit dans lemêmetems. Elle eſt apéritive & emménagogue.

Le Phlomis donne des tiges qui s'élevent à la hauteue de trois pieds, elles ſont quarrées & velues, garnies de feuilles auſſi velues aſſez reſſemblantes à celles de la ſauge, mais plus larges; ſes fleurs ſont verticillées, leur levre ſupérieure eſt en caſque, elles ſont au nombre de dix à quinze à chaque nœud, & varient pour la couleur : car il y en a de blanches, de roſes, de jaunes, de rouges, d'un blanc ſale, il leur ſuccede une capſule qui contient des ſemences longues & anguleuſes au nombre de quatre. L'odeur de cette plante n'eſt pas fort agréable, elle ſent le ſuif : les payſans ſe ſervoient autrefois de ſes tiges en place de mêches, ils les mettoient dans leurs lampes. On ſe ſert de ſes feuilles & de ſes fleurs après les avoir pilées & fait bouillir, pour adoucir les brulures & les hémorrhoïdes, elles ſont vulnéraires, déterſives. La culture de cette plante eſt la même que

celle des précédentes : elle se seme dans le même-tems, mais on peut aussi la reproduire de boutures & de plant enraciné. Cette plante porte aussi le nom de sauge en arbre.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Basilic, de l'Origan, de la Monarde, du Calament, de la Sariette, de la Marjolaine, de la Mélisse & du Pouliot.

LE Basilic croît à la hauteur d'environ un pied, ses tiges sont chargées de feuilles opposées deux à deux en croix, pointillées, d'une odeur forte & très gracieuse ; avant leur développement elles sont concaves, mais ensuite elles s'applatissent & ressemblent assez bien au fer d'une lance : ses fleurs sont verticillées, leur levre supérieure est creusée en cuilleron ; elles sont d'un blanc tirant sur le purpurin, & répandent une odeur fort agréable ; il leur succede une capsule contenant quatre semences,

ovoïdes. Il y a plusieurs especes de Basilic, le grand, le petit qui est le plus connu, le sauvage, &c. Toutes ces especes se multiplient de graines, & aiment une terre humide & légere, il faut avoir soin de les arroser dans les chaleurs : on les seme sur couche au printems, & on les transporte dans des pots lorsqu'ils sont déja grands. En Provence les Scorpions recherchent beaucoup cette plante : on est sûr d'en trouver beaucoup sous les pots dans lesquels on met cette jolie plante. Ces pots de fayence ou de porcelaine se mettent dans les petits parterres. On donne une forme ronde à la tête des Basilics. Le Basilic est emménagogue, sudorifique, cordial, tonique, corroborant, carminatif, alexipharmaque, déterfif, digestif, résolutif, céphalique & nerval. Hollier, livre premier ch. I. des maladies internes, raconte qu'on trouva dans la tête d'un Italien un Scorpion qui y étoit né par la fréquente attraction des parties odoriférantes de cette plante qu'il flairoit continuellement. Il faut pour cela, en cas que le fait soit vrai, qu'il ait attiré en même tems un Scorpion nou-

veau né; mais il eſt plus probable que l'animal n'étoit pas un Scorpion véritable, mais un de ces vers qui ne ſe trouvent que trop fréquemment dans les différentes parties du corps, & qui déroutent les Naturaliſtes par la variété de leur figure; ſur quoi vous pouvez voir le premier volume de la génération des vers, où il eſt parlé d'un ver aſſez monſtrueux que rendit une femme par les parties naturelles, qui avoit donné lieu de croire qu'elle étoit groſſe, & qui ſortit enfin après lui avoir cauſé les douleurs les plus violentes, & l'avoir réduite dans un état terrible qui ne finit que par ſa mort.

L'Origan produit des tiges juſqu'à la hauteur de trois pieds : elles ſont quarrées & velues, ſes feuilles ſont diſpoſées comme celles du Baſilic, mais un peu plus grandes; ſes fleurs ſont incarnates, axillaires & ramaſſées en corymbes & en épis, leur levre ſupérieure eſt creuſée en cueilleron, il leur ſuccede une capſule qui contient quatre ſemences ovoïdes. Cette plante ſe cultive comme le Baſilic : elle eſt céphalique, ophtalmique, ſudorifique, propre dans les rhumatiſmes & les flu-

xions : alors on le pile, on le fait chauffer sur le feu, & on l'applique chaudement sur la partie.

La Monarde, est une plante dont il y a deux especes, l'une s'éleve à la hauteur de deux pieds : sa tige est quarrée, rouge, & chargée de feuilles opposées, assez longues & odorantes ; ses fleurs sont labiées & verticillées, d'un beau rouge éclatant. Cette espece fait un fort bel effet par la vivacité de sa couleur rouge : on la met ordinairement dans des pots, parcequ'elle est plus rare que l'autre, qui donne des tiges hautes de trois pieds, dont les tiges sont beaucoup plus fortes & chargées de feuilles, garnies d'un duvet blanc, & presque rondes ; ses fleurs sont d'une couleur de lilac tendre, & ne sont pas aussi longues que celles de la premiere. La plante répand du reste une odeur aussi agréable que la premiere ; on la met dans les plattes-bandes : elles se cultivent & se gouvernent comme les précédentes, & fleurissent, ainsi qu'elles en Juillet & Août. Elles possedent aussi les mêmes vertus.

Le Calament s'éleve à la hauteur d'un pied & demi, ses feuilles sont

ovoïdes, velues, & opposées deux à deux ; ses fleurs sont verticillées & axillaires, d'un rouge pâle : toute la plante est aromatique, la levre supérieure des fleurs est retroussée, il leur succede une capsule qui contient quatre semences sphériques. Il y a plusieurs especes de Calament : savoir, le Calament ordinaire, celui de montagne, & le Calament à odeur de Pouliot. Ces plantes se mettent dans les petits parterres, se cultivent & se plantent de même, elles jouissent aussi des mêmes vertus.

La Sariette est une plante dont il y a plusieurs especes : savoir, la vraie, celle de Crete, celle de Virginie, & de montagne : mais la plus commune dans les jardins s'éleve à la hauteur de deux pieds ; ses tiges sont rondes, rouges & velues, ses feuilles sont petites, oblongues, velues, d'une odeur piquante, pointillées ; ses fleurs sont d'un blanc purpurin, verticillées, ramassées en corymbes, labiées : leur levre supérieure est retroussée, il leur succede une capsule remplie de quatre semences hémisphériques. On se sert beaucoup de ses feuilles dans la cuisine pour

relever les alimens : elle ſe cultive du reſte comme les précédentes, dont elle poſſede les vertus.

Il y a quatre eſpeces de Marjolaines, celle d'Angleterre, la commune, la gentille, & celle qu'on appelle Marjolaine à coquilles : les plus eſtimées dans les jardins, ſont les trois dernieres. La premiere s'éleve à la hauteur d'un pied & demi ; ſes tiges ſont rougeâtres & velues, garnies de feuilles oppoſées, aſſez petites, rondes, reſſemblantes aſſez à celle de l'Origan, d'une odeur aromatique fort agréable, d'un goût âcre & amer : ſes fleurs ſont verticillées & ramaſſées en têtes, blanches, leur levre ſupérieure eſt retrouſſée, il leur ſuccede une capſule qui renferme quatre ſemences ovoïdes.

La ſeconde ne differe de la précédente, que par la ténuité de ſes feuilles, & par l'odeur qu'elles répandent, qui eſt beaucoup plus forte.

La Marjolaine à coquilles s'éleve à la hauteur d'un pied, ſes tiges ſont velues & garnies de petites feuilles rondes creuſées en cuiller, qui le ſont auſſi : ſon odeur eſt auſſi fort agréable : ces trois eſpeces de Marjolaine ſe mettent

dans les parterres & dans les bordures des jardins potagers.

Ces plantes se multiplient de graines & de plant enraciné : on choisit le mois de Mars pour cela, car elles sont tendres à la gelée. Elles possedent les mêmes vertus que les précédentes : on les emploie aussi dans les sternutatoires: l'huile distillée de la seconde espece mêlée avec du musc & de la pressure de lievre, est un excellent remede pour faciliter l'accouchement.

La Mélisse s'éleve à la hauteur de deux pieds, ses tiges sont quarrées, ses feuilles sont oblongues, larges, pointues, un peu velues, dentelées, d'un vert noirâtre, d'une odeur de citron, d'où on lui a donné le nom de Melisse-citronelle, d'un goût âcre. Ses fleurs sont verticillées, petites, labiées, leur levre supérieure est retroussée : elles varient par la couleur, car elles sont blanches, rouges ou jaunes : il leur succede quatre semences hémisphériques. Cette plante se multiplie de graines & de plant enraciné : elle se cultive comme les précédentes, & possede les mêmes vertus.

L'eau de Mélisse est fort vantée contre

l'apoplexie, les vertiges, les vapeurs, les foibleſſes, les ſincopes, les évanouiſſemens & la léthargie : elle eſt inciſive, atténuante, ſudorifique, alexipharmaque, apéritive, fortifiante, ſtomachique, céphalique, carminative, anti-aſthmatique, anti-hiſtérique. Elle facilite l'accouchement, appaiſe la néphrétique, cicatriſe promtement les plaies, guérit la gangrene & la pourriture qui pourroient y ſurvenir, réſout les humeurs froides, ſi on l'applique extérieurement. Il y a à Paris des Religieux qui ſe ſont acquis une certaine réputation par le débit de cette eau : on les nomme Carmes déchauſſés. Ils prétendent que la recette de leur eau de Méliſſe eſt ſupérieure à celles qui ſe trouvent dans les Pharmacopées. Mais il eſt certain qu'il n'y a aucune différence dans leur recette, & dans la maniere dont ils font préparer cette eau : ne ſachant pas la préparer eux-mêmes.

Voici cette recette.

℞ Feuilles récentes de Meliſſes. ℥iv
Ecorces nouvelles de Citron. ℥ij

Noix muſcade. } aa ℥j
Coriandre.
Gérofle. } aa ℥ß
Canelle.
Racines d'Angélique de Bohême.

Après avoir pilé légérement les feuilles, & concaſſé le reſte, faites infuſer le tout pendant trois jours dans deux livres d'eſprit-de-vin rectifié, & une livre d'eau de Méliſſe ſimple, puis diſtillez le tout au bain marie preſqu'à ſiccité. Plus cette eau ſera ancienne, plus ſon odeur ſera agréable, & c'eſt-là le ſecret des bons Religieux qui la débitent.

Il y a deux ſortes de Pouliot, celui à larges feuilles, & celui à feuilles étroites, l'un & l'autre s'élevent à un pied; leurs tiges ſont quarrées & velues, & remplies de nœuds: leurs feuilles ſont rondes, il en ſort d'autres de leurs aiſſelles: leurs fleurs ſont verticillées, labiée, leur levre ſupérieure eſt creuſée en cueilleron, elle varie pour la couleur. Il leur ſuccede une capſule qui renferme quatre ſemences ſphériques: toute la plante a une odeur forte & aro-

matique fort agréable. Le Pouliot aime une terre maigre & humide, il se cultive comme les autres Plantes dont nous venons de parler, & fleurit dans le même tems. Il possede aussi les mêmes vertus médicinales; ses feuilles fraiches appliquées sur la peau, la rougissent & la corrodent comme un léger véficatoire. Ses feuilles entrent dans l'eau antihystérique, qui se fait ainsi.

℞ Racines seches de Bryone.
de Lévêche.
de Fraxinelle. } aa ℥j
de Zédoaire. ℥ß
Ecorces de Cassi a lignea.
d'Oranges ameres.
de Citron. } aa ʒvj
Feuilles d'Armoise.
de Pouliot.
d'herbe aux Chats. } aa ℥ij ß
de Sabine.
de Rue.
de Basilic. } aa ℥j
Fleurs de Matricaire.
de Coquelourde. } aa ʒvj
Saffran. ʒij
Bayes de Sureau mûres & bien sechées. ℥ß
Petit Cardamome. ℥iij

Semences de Daucus de Candie.	aa	℥ij
de Cumin.		
de Rhue ſauvage.		
d'Agnus caſtus.		
Caſtoreum.		℥ß
Opium.		ʒij
Camphre.		ʒj
Myrrhe.		℥ß
Galbanum.	aa	ʒiij
Sagapenum.		
Aſſa fœtida.		ʒj ß

Hachez & pilez le tout, & verſez par deſſus quinze livres de bon vin blanc, puis faites infuſer dans une étuve pendant quinze jours, ayant ſoin de remuer de tems en tems : diſtillez enſuite au bain-marie, & retirez-en les deux tiers.

CHAPITRE XXXIX.

Du Lotier, de l'Indigo, du Sainfoin d'Eſpagne, & du Pois d'Inde muſqué.

LE Lotier eſt une plante dont il y a pluſieurs eſpeces, celle que nous al-

lons décrire, comme la plus belle dans un jardin, est celle qui nous vient de l'Isle S. Jacques. Cette plante s'éleve à la hauteur de deux pieds; ses tiges sont rondes & grêles, & sont chargées de fleurs qui, au nombre de trois, sont soutenues sur un pédicule fort court, elles sont longues & étroites, & ont une pointe mousse : ses fleurs sont soutenues sur une longue queue : elles sont légumineuses, d'un beau pourpre foncé vers le haut des pétales, & jaunes vers la base. Il leur succede une petite gousse qui renferme trois semences sphériques & plattes. Cette plante se produit de graines & de plants enracinés : on la met ordinairement dans des pots, il lui faut une terre composée de deux tiers de terre à potager, & d'un tiers de terreau consommé : elle fleurit au mois d'Août : on la seme au printems. Cette plante est fort jolie lorsqu'elle est en fleurs : elle est, comme les autres especes de trefle, détersive, apéritive, vulnéraire & résolutive.

L'Indigo ou l'Anil, est une plante qui s'éleve à la hauteur d'un pied & demi; ses feuilles sont rondes, petites, d'un vert tirant sur le jaune quand elle

eſt mûre; ſes fleurs ſont axillaires & en épis, légumineuſes & rougeâtres; elles ſont ſuivies de gouſſes longues & cylindriques, qui contiennent depuis trois juſqu'à douze ſemences cylindriques. Cette plante eſt de deux eſpeces, l'une qui nous vient originairement des Iſles Antilles, & dont l'odeur eſt fort déſagréable: l'autre vient de l'Iſle de Madagaſcar, & porte de petites fleurs d'un pourpre mêlé de blanc, d'une bonne odeur. Cette plante ſert peu en Médecine, elle eſt cependant vulnéraire, déterſive & mondificative. L'Indigo vient de graines que l'on ſeme par ſillons en ligne droite dans le mois de Mars.

Lorſque cette plante eſt mûre, on la coupe & on la met en petit faiſceaux qu'on laiſſe pourrir dans de grandes cuves remplies d'eau, & ſur laquelle on verſe de l'huile qui ſurnageant occupe la ſuperficie. On charge les faiſceaux de quelque corps peſant, afin qu'ils demeurent au fond de l'eau; quatre jours après les feuilles ſont pourries & diſſoutes: on remue avec de gros bâtons la matiere qui eſt dans les cuves, pour lui faire dépoſer toute la

ſubſtance qu'elle contient, enſuite on retire le bois de la tige qui ne s'eſt pas diſſout. On remue encore pluſieurs fois ce qui reſte dans la cuve, & après l'avoir laiſſé repoſer, on tire par un robinet l'eau claire qui ſurnage ; la fécule qui demeure au fond de la cuve eſt l'Indigo. On le met ſecher au ſoleil dans des formes. Si on ne s'eſt ſervi que de feuilles de l'Anil, ce ſera le bleu d'Inde que l'on retirera. Si on exprime les tiges, avant de les retirer, l'Indigo ſera moins beau & de moindre valeur. L'Inde le plus eſtimé, eſt celui qui nous vient d'un Village nommé Serquiſſe. Il faut le choiſir en morceaux plats, d'une épaiſſeur & d'une dureté raiſonnables, nageant ſur l'eau, inflammable, d'un violet foncé, & prenant une couleur rougeâtre lorſqu'on le frotte ſur l'ongle. Il y a auſſi une eſpece d'Inde en marons, appellée Indigo d'Agra qui ne differe du premier, que par la forme, & que les Teinturiers emploient beaucoup : les Blanchiſſeuſes s'en ſervent auſſi pour donner une couleur bleuâtre à leur linge.

L'Indigo le plus eſtimé, eſt celui que l'on appelle Gonti-malo, d'une Ville des Indes

Indes Occidentales, appellée *Gonti-male* où on le prépare. Il faut le choisir léger, net, médiocrement dur, de belle couleur, nageant sur l'eau, & brulant comme de la cire lorsqu'on le met au feu.

L'Indigo des Isles Antilles n'est pas d'une couleur aussi vive, & n'est pas aussi cuivreux que le précédent.

Il nous en vient aussi de la Jamaïque qui nous est apporté par l'Angleterre. Cette marchandise est fort sujette à être sophistiquée, par le mêlange de sables & de terres que la cupidité y fait mêler : mais la fripponnerie se découvre aisément, si on le fait brûler ; car alors les matieres étrangeres restent sans se consumer. Il seroit à souhaiter que l'on s'appliquât chez nous à la culture d'une plante aussi utile.

Le Sainfoin d'Espagne est une plante qui s'éleve à la hauteur de trois pieds ; ses feuilles sont oblongues, ailées, larges, velues vers leurs bords ; ses fleurs sont axillaires, en épis, papillonacées, d'un beau rouge, soutenues par un calice divisé en cinq parties. Il leur succede une gousse courte, platte, rude, à une ou deux loges,

contenant autant de ſemences lenticulaires. L'odeur de cette plante eſt aſſez agréable : on la ſeme en Mars, & elle fleurit en Juin & Juillet ; elle fait un fort joli effet dans les parterres : on lui donne une terre graſſe & humide. Elle eſt inciſive, atténuante, apéritive, & vulnéraire.

Le Pois d'Inde ou Pois muſqué, eſt une eſpece de pois dont les feuilles ſont plus petites & plus fermes, que celles des Pois ordinaires. Cette plante s'éleve à la hauteur de trois pieds ; ſes fleurs ſont faites comme celles des autres pois, mais d'une couleur différente, elles ſont quelquefois d'un beau roſe mêlé de blanc, d'autrefois d'un beau violet foncé : elles répandent une odeur très ſuave & approchante de celle du muſc. Il leur ſuccede une gouſſe qui contient des ſemences rondes, brunes lorſqu'elles ſont mûres, que l'on plante en Mars, après les avoir fait tremper quelque tems dans de l'eau de Joubarbe comme nous l'avons enſeigné dans la premiere partie de ce livre, dans une terre graſſe & humide : ils fleuriſſent en Juin, Juillet & Août.

CHAPITRE XL.

De la Noix Mételle.

LA Noix Mételle est une plante qui étend ses branches comme un arbrisseau ; ses feuilles sont larges & pointues, d'une odeur fétide : ses fleurs sont en godets, dentelées au bord & de couleur violette tirant sur le rouge ; leur odeur est agréable. Cette plante vient de semence, & est annuelle : elle porte encore le nom de Stramonium, d'herbe aux Sorciers, d'herbe des Démoniaques, des Magiciens, du Diable, & d'herbe à la Taupe. Elle est nuisible intérieurement : on peut s'en servir néanmoins en la prenant en petite dose ; son extrait a réussi à M. Storck. Il convient, dit ce savant Médecin, dans les vertiges & l'épilepsie. Voyez son livre sur l'usage interne de la Jusquiame, du Stramonium, &c. traduit & donné au Public par M. Achilles le Begue de Presle, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris, déja connu

dans la République des Lettres, par plusieurs ouvrages dont il l'a enrichie, quoique fort jeune encore : il ne faut pas cependant s'en servir que par le conseil d'un Médecin prudent & éclairé.

CHAPITRE XLI.

De l'Anonis.

L'ANONIS, appellé aussi Arrête-Bœuf ou Burgronde, donne des tiges qui s'élevent à la hauteur de deux pieds : elles sont grêles, rondes, velues & rougeâtres, & ont quelques épines : ses feuilles sont oblongues & fort dentelées, digitées, ou pinnées impaires. Ses fleurs sont d'une belle couleur rouge, axillaires ou en épi, légumineuses : il leur succede une gousse ovoïde, qui contient cinq à vingt semences plattes. Cette plante fleurit en Juillet & Août, & se seme en Mars : on la multiplie aussi de plant enraciné : elle fait un fort bel effet dans les grands parterres ; il lui faut une terre légere

qu'il faut arroser de tems en tems. On l'appelle Anonis ou Ononis du mot grec ὄνος, parceque les Anes se roulent sur cette herbe, & se grattent avec plaisir avec les épines qui sont sur ses tiges. Il y a d'autres especes d'Anonis, de jaunes, de blancs, de panachés, de non épineux; mais la premiere espece est la plus cultivée. Cette plante est détersive, atténuante, apéritive, & sa feuille réduite en poudre, prise en forme de tabac, détruit les polypes des narines. On l'appelle Arrête-Bœuf, parceque ses racines s'étendant fort profondément, arrêtent les Bœufs lorsqu'ils tirent la charrue.

CHAPITRE XLII.

Du Bluet, de la Jacée, de l'Ambrette, du Stœchas citrin, de l'Immortelle, de la Carline, du Saffran bâtard, & de la Globulaire.

LE Bluet, Barbeau, Aubifoin, Blaveole, Peroole, Casse-lunette, est une

plante, dont il y a plusieurs especes : celui des champs, celui de Constantinople, & le grand Bluet. Ces deux dernieres especes sont cultivées dans les jardins, & ne laissent pas que de faire un coup d'œil assez agréable ; ils s'élevent à la hauteur de deux pieds : les tiges sont anguleuses & lanugineuses : les feuilles sont oblongues aîlées & découpées, d'un vert blanchâtre. Les fleurs naissent au haut des tiges ; elles sont seules, leurs fleurons sont réguliers : leur couleur varie à l'infini, il y en a de bleu turc, de bleu pâle, de violets, de pourpres, de rouges, de couleur de chair, de blancs : ces fleurons sont soutenus par un calice écailleux ; il leur succede une graine oblongue garnie d'une aigrette. Cette plante se seme au mois de Septembre ou d'Octobre dans du terreau : on la transplante au printems dans une bonne terre où il y ait un quart de terreau, & on l'arrose aussitôt : elle fleurit en Juin, Juillet & Août. Elle est astringente & ophtalmique : on en distille l'eau qui est appellée eau de casse-lunette, parcequ'elle éclaircit la vue.

La Jacée, est une plante qui s'éleve à la hauteur de trois pieds : il y en a de

plusieurs especes : savoir, la Jacée des prés, celle des bois, celle des montagnes & celle des Indes ; leurs feuilles & leurs fleurs sont disposées comme celles du Barbeau. Il leur faut une terre à potager, elles se multiplient des rejettons qui naissent au pied. On les plante à quatre doigts de profondeur, & on observe entre chaque pied six doigts d'étendue : on choisit le mois de Septembre ou de Mars pour cette opération, après laquelle on arrose sur-le-champ. Cette plante est vulnéraire, astringente, & détersive.

L'Ambrette ou fleur du Grand Seigneur, est une espece de Barbeau ou de Jacée qui vient originairement de Turquie, & dont la fleur qui est rouge ou blanche, a une odeur de musc assez gracieuse. On la met dans des parterres où son odeur la fait cultiver avec soin : elle fleurit en Juillet & Août, & se cultive comme le Barbeau dont nous avons parlé.

Le Stœchas citrin, Immortelle dorée, Amaranthe jaune, Bouton d'or, pousse des tiges qui s'élevent à la hauteur de deux pieds, velues & garnies de petites feuilles blanchâtres. Ses fleurs

naissent à leur sommet au nombre de dix à quinze ramassées par bouquets: leurs fleurons sont réguliers, d'un jaune pâle, soutenues par des calices secs & de la même couleur. Cette plante se multiplie de bouture dans le mois d'Avril, demande une bonne terre, & une exposition du côté du midi. Il faut la garantir pendant l'hiver des gelées qui pourroient l'endommager : l'odeur de la fleur est forte & assez agréable : elle se conserve fort long-tems, ainsi que la fleur, parceque son calice est privé d'humidité : c'est ce qui la fait entrer dans les bouquets artificiels. Elle est incisive, vulnéraire, apéritive, emménagogue, antihelmintique.

L'Immortelle est une plante qui s'éleve à la hauteur d'un pied, ses feuilles sont oblongues & étroites; au haut de chaque tige & des aisselles des feuilles, naissent des fleurs d'un beau rouge violet, radiées, composées de fleurons & de feuilles plates, elles se conservent long-tems dans leur éclat: on les emploie dans les bouquets artificiels. Elle est dessicative & astringente : on seme la graine qui succede aux fleurs en automne, car elle est annuelle: il faut

garantir pendant l'hiver les jeunes pousses du froid qui leur seroit fort contraire : on les transplante en Mars dans les plattes-bandes, où elles plaisent beaucoup à la vue.

Le Carthame ou Saffran bâtard, est une plante qui donne des tiges hautes de trois pieds, ligneuses, garnies de feuilles pointues, oblongues & épineuses vers leurs bords. Vers le haut de la tige naissent des fleurs à fleurons réguliers, d'un rouge jaunâtre, approchant de la couleur du safran; chaque fleuron laisse après lui une semence sans aigrette, oblongue, couverte d'une membrane assez dure, & remplie d'une substance blanche & moëlleuse. Cette plante est annuelle, on la seme au printems : elle fleurit en Août & Septembre; il lui faut une terre légere qui soit arrosée fréquemment : on la mêle dans les parterres considérables. Les Teinturiers & les Plumassiers s'en servent : on en mêle aussi dans le rouge des femmes. Sa semence est purgative, & donne son nom aux tablettes *Diacarthamy*.

La Globulaire s'éleve à la hauteur d'un pied, ses feuilles ressemblent à

celles de la Paquerette, & sont vertes toute l'année ; ses fleurs sont composées de fleurons irréguliers, ramassés par bouquet, & soutenus chacun par un calice particulier ; elles sont d'un beau bleu, faites en boule & fort agréables à la vue. Lorsqu'elles sont passées, il leur succede une capsule remplie de semences : on met cette plante dans les plattes-bandes où elle fait un fort joli effet : il lui faut une terre seche & légere : elle est vulnéraire & détersive.

CHAPITRE XLIII.

Du Caucalis & de la Sanicle femelle.

LE Caucalis ou la Girouille, est une plante dont les feuilles sont menues, aîlées & découpées, velues, leur pédicule est demi cilindrique avec un sillon ; la plante s'éleve à la hauteur de deux pieds & demi, & porte à son sommet des fleurs ombelliferes, qui varient suivant l'espece de la plante, car il y en a une à fleurs blanches, & une autre

à fleurs rouges panachées de blancs; l'une & l'autre font un effet fort joli dans les parterres; chacune de leurs fleurs est composée de cinq pétales disposés en fleurs de lys, il leur succede une enveloppe qui contient des graines ovoïdes hérissées. Cette plante demande une terre légere : elle fleurit en Juin & Juillet : elle est apéritive, atténuante, emménagogue & ophtalmique.

La Sanicle femelle, est une plante qu'on distingue en grande & petite : leurs feuilles sont rondes & attachées à de longues queues ; il s'éleve d'entre elles des tiges qui portent vers leur sommet des fleurs en parasol, d'un rouge pâle mêlé de blanc. Ces fleurs sont fort jolies, & parent beaucoup un parterre ; il leur succede des enveloppes membraneuses qui contiennent des semences ovoïdes, hérissées. Il faut à cette plante une terre légere & seche, elle fleurit en Juillet : on appelle aussi cette plante Astrantia, parceque ses fleurs paroissent radiées comme celles de l'Aster impératoire noire, héllébore noir à feuilles de Sanicle. Ses racines sont purgatives; elles atténuent la pituite trop visqueuse, & conviennent

beaucoup aux asthmatiques & aux femmes hystériques : sa poudre mêlée avec de la panne est un excellent remede pour les dartres invétérées.

CHAPITRE XLIV.

Du Pied de Veau & de la Serpentaire.

L'ARUM en François PIED DE VEAU, est une plante dont il y a plusieurs especes : savoir, le Pied de Veau, commun, le Pied de Veau à feuilles rondes sans être panaché, le Pied de Veau panaché à feuilles rondes, le Pied de Veau marqué de taches noires, & le Pied de Veau des marais. Les especes les plus cultivées sont, le Pied de Veau panaché à feuilles rondes, & le Pied de Veau marqué de taches noires. Toutes ces especes de Pied de Veau poussent des feuilles assez grandes, triangulaires dans certaines especes, rondes dans les autres, d'un vert foncé, panachées & marquées de taches noires dans quelques especes. Du milieu de ses feuilles il s'éleve une tige ronde qui porte vers

ſon ſommet des fleurs à étamine recouvertes d'une ſeule feuille irréguliere, en forme de langue & roulée comme un cornet, & d'un vert mêlé de pourpre; au milieu on voit le piſtile qui eſt fort long & aſſez gros, de la groſſeur du doigt d'un homme, lorſqu'il eſt dans ſa maturité; vers ſa baſe ſont contenues les ovaires qui contiennent chacune par la ſuite une baie qui devient rouge en mûriſſant, dans laquelle on trouve une à trois graines ovoïdes. La racine de ces plantes eſt tubéreuſe: elle eſt purgative hydragogue: ſi on la mâche, elle eſt ſi âcre & ſi brûlante, qu'on en ſent l'impreſſion pendant deux ou trois jours: on la donne néanmoins en poudre dans l'aſthme, les vieilles toux, la cachéxie, les pâles couleurs, l'hydropiſie, le ſcorbut, & les fievres intermittentes. La fécule de la plante eſt employée dans les mêmes maladies. On prépare avec ſa racine pulvériſée une poudre blanche qui ôte les taches du viſage & entre dans les poudres avec leſquelles on compoſe le blanc des femmes. Son eau diſtillée eſt auſſi employée pour rendre la peau blanche. Les baies deſſéchées s'appliquent pour la goutte.

& pour guérir les fractures des os. En Angleterre on met la racine & les semences de cette plante en poudre, & on en fait une pâte que l'on mêle au savon ordinaire, & qui sert aux blanchisseuses pour laver leur linge. Dans le bas Poitou, on fait macérer la racine trois ou quatre jours dans l'eau, qu'on a soin de renouveller chaque jour, & le sédiment qui reste leur sert en place de savon. Si on mêle l'eau dans laquelle ces racines ont trempé avec une suffisante quantité d'huile de tartre par défaillance, on en prépare une eau cosmétique, que l'on appelle en France, Eau de beauté. Les vapeurs de la fumée des feuilles & de la racine de cette plante, reçues par le fondement, guérissent les hémorrhoïdes : on applique aussi sur les fics ses feuilles ou sa racine cuites dans de l'huile, ou une éponge trempée dans leur décoction & imbibée d'huile, ce qu'on fait aussi pour guérir la chute du fondement. Tragus & Monard prétendent que dans les tems de peste, l'usage de cette racine est surprenant : on en fait de petits bols avec de la conserve de roses, que l'on prend avant le repas. Le pied de veau fleurit

en Juin : on peut faire du pain avec les racines de l'espece connue sous le nom de Feves d'Egypte ou Choux Caraïbe : on les mange cuites ou simplement séchées, dans les pays chauds : on en mange aussi les feuilles dans la soupe, comme on fait des feuilles de choux.

La Serpentaire s'éleve à trois pieds de hauteur, sa tige est de la grosseur du bras d'un enfant, & marquetée de veines brunâtres, comme la peau d'un serpent. Ses feuilles sont coupées par digitations, elles sont attachées à un long pédicule, qui s'étend à son origine en une membrane qui environne toute la tige ; ses fleurs sont semblables à celles du pied de veau : elle a une odeur de charogne, excepté dans l'espece de Serpentaire d'Ethiopie dont les fleurs répandent une odeur fort gracieuse. Il s'éleve du milieu de la fleur un pistile d'un rouge noirâtre qui est plus gros que celui du Pied de veau : il est garni vers la base d'une quantité considérable d'ovaires qui sont au dessus des fleurs qui sont rapprochées toutes ensemble, & disposées en anneau au dessus des étamines qu'elles touchent ; ces ovaires portent chacune un fruit qui

rougit en muriſſant & contient deux à trois graines. La Serpentaire fleurit en Juin & Juillet, elle aime ainſi que le Pied de veau les endroits chauds & ombrageux. On la met dans les parterres à cauſe de la beauté de ſa tige & de la ſingularité de ſa fleur. Elle poſſede les mêmes vertus médicinales que le Pied de veau. L'Arum & la Serpentaire peuvent ſe reproduire de graines, mais on préfere la voie des œilletons qui pouſſent à leur racine, & qu'on en détache après leur fleuraiſon.

CHAPITRE XLV.

De la Mandragore, de la Belladone, de la Morelle, de la Pomme d'Amour, & du Raiſin d'Amérique.

LA Mandragore ſe diſtingue en mâle & femelle : celle-ci ne differe de de l'autre, qu'en ce que toutes ſes parties ſont plus petites. Les feuilles de ces plantes ſont longues d'environ quinze pouces, larges & pointues, d'un vert aſſez beau & d'une odeur fétide. Ces feuilles rampent ſur terre de côté &

d'autre, & forment comme une couronne. Au milieu d'elles naissent des fleurs en cloches d'un violet foncé, attachées à un pédicule assez court, & dont le pistile devient un fruit mol, rond, lisse, d'un jaune citron lorsqu'il parvient à sa maturité, partagé en deux loges qui contiennent des semences orbiculaires, minces & lisses; les racines des Mandragores sont divisées en deux branches fort longues, au milieu desquels il y a de petits filamens semblables à des poils, ce qui les fait ressembler en quelque sorte aux parties inférieures de l'homme, & ce qui l'a fait appeller *Antropomorphon*, de deux mots grecs qui signifient figure d'homme. La Mandragore fleurit en Février & Mars: il faut à ces plantes un endroit sec, à l'abri du vent du Nord, & une terre à potager de bonne nature. Le fruit de la Mandragore est hypnotique. Levinus Lemnius dit qu'ayant mis dans sa chambre deux de ces fruits à cause de leur beauté, il tomba dans un assoupissement qui cessa dès qu'ils furent enlevés. Hamilcar gagna une victoire considérable, ayant abandonné une quantité considérable de vin qu'il

avoit mêlé avec du jus de Mandragore aux ennemis de sa Patrie, qui en ayant bu, tomberent dans un assoupissement dont celui-ci profita pour s'en défaire. On se sert encore aujourd'hui de l'écorce de la racine de cette plante pour assoupir ceux auxquels on veut faire une amputation considérable : mais il faut craindre l'usage de ces narcotiques trop violens. On l'emploie extérieurement dans les inflammations des yeux, les érésipeles, les écrouelles, & les autres tumeurs où elle réussit, étant fort résolutive. On fait avec les racines de Mandragore des ouvrages fort singuliers, & qui sont recherchés des curieux à cause des figures grotesques qui y sont sculptées. Il ne faut pas confondre ces racines avec celles de l'arbre qui rapporte le thé, & qui sont travaillées de même par les Chinois.

La Belladone, ainsi nommée, parceque les Dames Italiennes s'en servoient autrefois pour l'embellissement de leur peau, est aussi appellée Solanum furieux par les modernes. Cette plante s'éleve à la hauteur de quatre pieds, ses tiges sont solides, rondes, d'un vert foncé, tachetées de rouge & de brun,

& rameuses; ses feuilles sont alternes, larges, d'un vert foncé, oblongues, pointues, & velues; ses fleurs sont axillaires, d'un rouge noirâtre, en cloche divisée en cinq segmens, & un calice pareillement d'une seule piece divisé aussi en cinq segmens. Il leur succede une baie noire de la grosseur d'une cerise, fort belle à la vue, d'un goût fort agréable, & qui dans sa maturité se desseche & se sépare en cinq portions, dans chacune desquelles se trouve une semence sphérique. Ce fruit est fort appétissant, mais il faut se donner de garde d'en manger, car quatre suffiroient pour causer la manie, & même la mort. On lit dans Mappi l'histoire d'un homme, qui dans une ville de la Haute Alsace, ayant bu environ une pinte de vin blanc, dans lequel on avoit mis du suc du fruit de Belladone pour lui donner une couleur rouge, fut saisi de mort dans le moment, & d'une gangrene si universelle, que son corps ayant été livré aux Chirurgiens du lieu pour en faire l'ouverture, l'épiderme restoit entre leurs mains à la moindre pression. *Voyez l'histoire des plantes d'Alsace, par le savant Marc,*

Mappi, *page* 36. Cette plante fleurit en Juillet, les baies mûrissent en Août : il lui faut une terre grasse & un endroit ombrageux : elle fait un assez bel effet dans les bosquets. Si quelqu'un ne pouvoit résister à l'appas flatteur de ces fruits, le remede le plus convenable seroit le vomissement, procuré par le vinaigre scillitique ; le vinaigre ordinaire après le vomissement suffiroit pour calmer les accidens qui pourroient survenir. On ne doit pas mettre cette plante dans les jardins des maisons où il y a des enfans, afin d'éviter l'accident qui arriva il y a quelques années au College de Julie, où cinq jeunes gens furent fort incommodés pour en avoir mangé, & un entr'autre devint tellement fou, qu'il se jetta par la fenêtre & se cassa la jambe. Les feuilles de cette plante sont employées, étant appliquées extérieurement, pour résoudre les tumeurs squirrheuses & cancéreuses ; si elles ne sont pas bien considérables, elles les dissipent entierement, sans causer de suppuration. Depuis quelques années on a tenté l'usage interne de cette plante. M. Lambergen est le premier qui ait employé cette

planté intérieurement ; il rapporte dans une these les circonstances d'une cure qu'il a obtenue par son moyen. Il mit infuser un scrupule des feuilles seches de cette plante dans dix tasses d'eau, il prit une cuillerée de cette infusion, eut un léger vertige & une sécheresse fort grande dans la bouche, il en fit prendre ensuite une dose semblable à sa malade qui avoit un carcinome considérable à la mamelle droite, pendant cinq mois entiers, lui faisant en même tems à l'extérieur des applications d'emplâtres convenables. Au bout de ce tems la malade fut guérie radicalement, & fut en état d'allaiter un enfant plusieurs années après. Depuis la cure publiée par M. Lambergen, plusieurs Médecins fort expérimentés ont essayé la Belladone dans des maladies carcinomateuses, scrophuleuses, mais ils n'en ont éprouvé aucun bon effet. Au contraire cette plante cause aux malades la stupeur, des maux de tête violens, des étourdissemens, la foiblesse de la vue, la difficulté d'avaler & de respirer, le gonflement du bas ventre, l'engourdissement des membres, des vomissemens qui ont été si violens, que les

malades ont rendu beaucoup de ſang, & un échauffement univerſel. *Voyez les obſervations ſur les différentes eſpeces de Solanum qui croiſſent en Angleterre, par l'illuſtre M. Bromfeild.* Quoique Mathiole, Dioſcorides, Heurnius, recommandent l'eau diſtillée de cette plante à la doſe de trois cuillerées, que Galien aſſure que ſes feuilles appliquées extérieurement guériſſent radicalement les vieux ulceres, qu'Avicene loue le ſuc de cette plante appliqué à l'extérieur pour guérir les cancers mêmes ulcerés, que Tagault & Dondus ſoient du même avis, que Fragus conſeille de l'employer avec les emplâtres dans cette cruelle maladie, qu'il diſe même qu'on pourroit la prendre intérieurement, que Ray, Tournefort, Geoffroi, regardent les feuilles de cette plante comme la plus efficace des topiques dans les tumeurs inflammatoires; il ne s'en ſuit pas qu'on doive l'employer intérieurement, malgré la cure de M. Lambergen (qui a beaucoup de contradicteurs, quant à l'eſpece de la maladie,) ſur-tout lorſqu'on voit que les plus grands Praticiens, n'ayant pas trouvé dans l'uſage de cette plante, le

bien qu'ils en attendoient, ont été obligés de l'abandonner; ce qui nous fait voir qu'avant de vanter un remede comme ſpécifique dans une maladie, & de vouloir que tous les Médecins ſoient de notre avis, il faut avoir une ſuite d'obſervations conſtantes & avérées des guériſons ſurprenantes qu'il a opérées.

La Morelle ou le Solanum des jardins, eſt une plante qui s'éleve à la hauteur de deux pieds; ſes tiges ſont vertes & épaiſſes, ſes branches obliques, ſes feuilles larges, courtes, dentelées, & d'un vert foncé; ſes fleurs ſont en roſette blanche, leur piſtile devient un fruit mol & charnu, noir, rempli de ſemences rondes & jaunâtres. Cette plante fleurit en Août, ſes baies mûriſſent en Septembre. On ſeme cette plante en automne, au mois de Mai ſuivant elles commencent à paroître: elle aime une terre graſſe. Elle poſſede les mêmes vertus que la Belle-dame, ce qui ne doit la faire employer qu'à l'extérieur: on peut auſſi employer ſon eau diſtillée dans les inflammations conſidérables.

La Pomme d'Amour ou Pomme do-

rée, appellée aussi pêche de loup, s'éleve à la hauteur de quatre pieds, ses feuilles sont découpées, dentelées, pointues, tendres, d'un vert pâle, un peu velues, & d'une odeur nauséabonde; ses fleurs sont en rosettes, corymbiformes, d'un beau jaune: il leur succede une petite pomme, jaune d'abord, & ensuite rouge, d'un goût acide, bonne à manger: c'est cette acidité qui empêche les maux que procureroit sans elle les fruits de cette plante; c'est pourquoi pour remédier aux maux que causent les autres especes, le Médecin naturiste emploie les acides. Les Italiens & les Espagnols mangent ce fruit en salade, comme on fait ici des concombres. Ils s'en servent aussi pour colorer leur soupe & leurs sausses en jaune. Cette plante fleurit en Juillet & Août: son fruit est mûr en Septembre: elle aime une terre grasse, fait un bel effet dans les parterres, & jouit des mêmes vertus que la Morelle.

Le Raisin d'Amérique s'éleve à la hauteur de cinq à six pieds, ses tiges sont fort grosses, rondes, rougeâtres; ses feuilles sont fort tendres, d'un vert foncé, larges & pointues. Au haut de la tige

tige naissent des bouquets chargés de fleurs en rose, fort petites, d'un blanc rouge : au milieu est le pistile qui devient un fruit rond, applati, de couleur noire, & rempli de semences rondes & petites. Cette plante a un bel aspect : l'odeur de ses feuilles écrasées approche de celle des Solanums : on tire de ses baies une couleur violette employée par les Teinturiers, & qui est aussi purgative. Cette plante fleurit en Août & Septembre.

CHAPITRE XLVI.

Du Pavot, de l'Hépatique, & de la Clématite.

LE Pavot est une plante dont on distingue deux especes, le blanc & le noir; ces différences sont prises de la couleur de la semence que leurs têtes contiennent : leurs feuilles sont alternes, oblongues, larges, frisées & dentelées : les fleurs naissent à la sommité de la tige; elles sont en rose, soutenues par un calice qui tombe avant leur entiere fleu-

raiſon. On ne cultive dans les jardins que les pavots dont la fleur eſt double. Les Pavots font un effet des plus merveilleux dans un parterre par la variété de leur couleur ; en effet il y en a de rouges foncés , de violets , de couleur de roſe , de blancs , de panachés : il ſuccede à ces fleurs une coque terminée par un chapiteau , verte au commencement, mais d'un blanc jaunâtre à meſûre qu'elle ſe ſeche. Cette coque eſt appellée tête de pavot : elle eſt coupée en dedans par pluſieurs laines longitudinales aſſez longues , entre leſquelles ſont contenues une infinité de petites ſemences noires ou blanches , qui ont la forme d'un petit grain , & qu'on ſeme en Septembre , Octobre ou Mars , dans les endroits préparés pour les y laiſſer fleurir , cette plante ne pouvant ſouffrir d'être tranſplantée. Il faut avoir ſoin de ne pas jetter trop de graines dans un même endroit , car en levant , les jeunes plantes s'étoufferoient : on remédiera à cet accident en les dégarniſſant & en les ſarclant de tems en tems. Les pavots fleuriſſent en Juillet ; toute la plante a une odeur aſſoupiſſante. On ſe ſert en Médecine des têtes de

pavots blancs : elles sont narcotiques, calmantes, adoucissantes, & antihystériques. La semence est anodine, pectorale, & adoucissante : on tire aussi de cette semence une huile connue sous le nom d'huile d'œillet. Dans plusieurs villes de la Paphlagonie, de la Cappadoce & de la Cilicie, on seme des champs entiers de pavots, comme on fait en France de bled. Lorsque les têtes de Pavots sont dans leur grosseur, on y fait une incision légere, par laquelle il distille une ou deux gouttes d'une liqueur transparente qu'on laisse épaissir, & qui est l'opium. Il y a des habitans qui en retirent dix livres, d'autres douze, d'autres en retirent moins, selon la grandeur des plants & la quantité & habileté des ouvriers qui sont employés à ce travail : on en fait en Turquie une récolte considérable, mais elle est encore plus abondante en Perse. Ces peuples font un grand usage de l'opium pour chasser la mélancolie & la peur, il y en a qui ne passent aucun jour sans en prendre, ainsi que nous faisons du thé & du caffé. Prosper Alpin, Belon Wcker, du Renou, Garcias, disent avoir connu des gens qui

en prenoient jusqu'à trois gros. Il est fait mention dans Hollier d'un Espagnol qui en avala une once dans les grandes chaleurs de l'été, sans en ressentir la moindre incommodité. L'opium bannit la mélancolie & la peur en aliénant l'esprit, & faisant naître des songes & reveries agréables : c'est ce qui fait que lorsque quelqu'un est d'une humeur enjouée chez les Turcs, ils lui disent qu'il a avalé de l'opium. L'opium qui nous vient de Turquie est falsifié de l'extrait de la plante ; il est de plus sujet à être sophistiqué par les Marchands dans les mains desquels il passe. Le bon doit être amer, chaud, d'un noir jaunâtre & en masse, pesant, lisse en dedans, inflammable, & d'une odeur nauséabonde. La maniere d'agir de l'Opium consiste en ce qu'il raréfie considérablement le sang, le rend plus fluide & plus coulant, & qu'il dilate les vaisseaux peu élastiques, tels que ceux du cerveau : d'où il s'en suit une compression sur l'origine des nerfs, une suspension de la sécrétion du fluide animal, une cessation générale de toutes les fonctions naturelles, & une paralysie momentanée de tous les nerfs, ex-

cepté de ceux qui servent aux mouvemens vitaux. Ceci posé, il est aisé d'expliquer pourquoi l'opium appaise les douleurs, cause l'assoupissément, & pourquoi il procure aux Turcs, Perses & autres personnes en bonne santé la gaieté, la force, & fait suer. De ce que l'opium rend le sang plus fluide & plus coulant, il faut se donner de garde de le donner pour arrêter les hémorrhagies & les dyssenteries, ces évacuations n'étant arrêtées que pour un tems, à moins qu'on n'ait le tems pendant l'effet du narcotique, d'attaquer & de vaincre la cause du mal. On fait avec l'opium le Laudanum, & avec celui ci les gouttes anodines. Le savant M. Baron, dans ses excellentes notes sur Lemery pag. 759, article Laudanum, propose l'usage de l'opium dissout dans le vinaigre pour guérir le diabetes, maladie si cruelle, & presque incurable jusqu'aujourd'hui. Il est à souhaiter qu'on exécute ce qu'a proposé cet illustre auteur.

L'Hépatique est une espece de Renoncule, dont les feuilles sont en forme de trefle, d'un vert jaunâtre, assez

épaisses, & attachées à de longs pédicules; ses fleurs sont en roses bleues ou rouges, elles fleurissent en Février, si l'hiver n'a pas été rude, & au plutard en Mars: elles font un effet fort joli dans les plattes bandes ou les parterres, sur-tout dans le tems où elles fleurissent, tems où il n'y a presque pas de fleurs: elles sont assez semblables aux petites roses appellées roses à pompons: elles n'ont cependant aucune odeur. Cette plante est vivace, & se multiplie de graines qu'on seme en Septembre, & de plants enracinés, ce qu'on fait au mois d'Avril; toute terre est bonne pour sa culture: elle est apéritive & astringente.

La Clématite est une plante qui s'éleve à la hauteur de sept à huit pieds, pourvu qu'on lui donne quelque soutien, cette plante étant rampante: ses tiges sont sarmenteuses & décorées de feuilles opposées en croix, ordinairement au nombre de trois, & assez semblables à celles du jasmin. Ses fleurs sont en roses & d'un bleu violet, lanugineuses & corymbiformes; il leur succede un fruit à plusieurs capsules qui

contiennent chacune une ſemence terminée par une longue arrête. Cette plante fleurit en Juillet & Août & ſert à cacher quelque mur : elle eſt apéritive. L'eſpece connue ſous le nom d'herbe aux gueux, a les fleurs blanches & odorantes : elles produiſent un aſſez bel effet dans les grands parterres, lorſqu'elles ſont en fleurs. On ſe ſert de leurs tiges comme de l'oſier. La Clématite ſe multiplie de graine, de boutures, de plant enraciné, de marcottes, & de provins.

CHAPITRE XLVII.

De la grande & de la petite Mauve, de la Mauve roſé, & de la Mauve friſée.

LA Grande Mauve donne des tiges longues de deux pieds, groſſes, rondes, moëlleuſes, & velues ; ſes feuilles ſont preſque rondes, découpées & douces au toucher, attachées à des pédicules : ſes fleurs ſont axillaires & corym-

biformes, en cloche, d'un rouge plus ou moins foncé, elles ne s'épanouiffent que dans la matinée, se ferment vers une heure après midi, & changent alors de couleur. Le pistile de ces fleurs devient un fruit composé de plusieurs capsules orbiculaires, renfermant des semences ovoïdes.

La petite Mauve ne differe de la précédente, que par la petitesse de ses parties, & en ce que ses tiges sont plus couchées à terre, & ses feuilles plus rondes & moins découpées. Il faut à ces plantes une terre grasse, un endroit exposé au soleil, & avoir soin de les arroser fréquemment. Elles se multiplient de graines, & fleurissent en Juillet & Août. Toute la plante de l'une & l'autre Mauve est émolliente, adoucissante, & apéritive, on se sert des racines dans les lavemens, les fomentations, les cataplasmes; les fleurs sont employées avec succès dans les ptisanes adoucissantes, & les gargarismes pour appaiser les inflammations des amygdales. Les mêmes fleurs pulvérisées & mêlées avec du miel bien écumé & une petite quantité d'alun, font un très bon

remede contre la pourriture des gencives, si on a soin de les frotter avec cette mixtion : les semences sont aussi émollientes, déterſives & anodines.

La Mauve rose, appellée aussi d'outremer, de tremier, treniere, & à bâtons, s'éleve à la hauteur de cinq à six pieds ; ses tiges sont grosses, moëlleuses, lanugineuses : ses feuilles sont rondes, dentelées, velues & rudes au cher à cause de la grande quantité des petites fibres qui la composent. Ses fleurs sont fort belles, elles naissent le long de la tige, & sont inodores : il y en a de toutes sortes de couleur, de rouges, de couleur de rose, de blanches, de jaunes, d'isabelles, de ponceau, de panachées : on ne cultive que les doubles autant qu'on peut. Le pistile des simples se change en une capsule applatie, ronde, & contenante plusieurs graines orbiculaires. Cette plante aime une terre grasse fréquemment arrosée, & un endroit exposé au soleil. On la seme en Septembre dans les parterres, dont elle fait un des plus beaux ornemens, tant par sa beauté, que par la durée & la quantité de ses fleurs.

Elle possede les mêmes vertus médicinales que la Mauve.

La Mauve frisée ressemble à la grande Mauve, si ce n'est que ses feuilles sont comme frisées & crêpues : elle possede aussi les mêmes vertus que les Mauves précédentes, fleurit dans le même tems, & se cultive de même.

CHAPITRE XLVIII.

De la Mauve en arbre, de celle des Indes, de la Ketmie & de l'Alcée.

LA Mauve en arbre est un arbrisseau de sept pieds de hauteur ; ses fleurs sont axillaires, rouges, sur des pédicules, & semblables, ainsi que ses feuilles, à celles de la grande Mauve, excepté qu'elles sont plus grandes : le fruit qui leur succede, les semences, la culture, le tems de la fleuraison, & les vertus médicinales sont aussi les mêmes.

La Mauve des Indes s'éleve à la hauteur de quatre pieds, ses feuilles sont

rondes, mais ont un appendice pointu, & sont attachées à un pédicule assez long. Ses fleurs sont axillaires, jaunes & semblables à celles des Mauves: il leur succede une capsule à plusieurs loges, dans laquelle sont contenues plusieurs semences réniformes. Cette plante se seme en Octobre ou Mars, & fleurit en Avril ou Juillet, suivant le tems où elle a été semée.

La Ketmie s'éleve à la hauteur d'un pied & demi: ses tiges sont rondes & lanugineuses, ses feuilles sont divisées par trois grandes découpures, lanugineuses & soutenues par de longs pédicules: ses fleurs sont jaunâtres & purpurines. Il leur succede une capsule à cinq loges, qui sont séparées par une cloison, & contiennent quatre à cinq semences ovoïdes dans chaque loge. On seme cette plante dans les parterres où elle fleurit en Juillet & Août: elle se reproduit de graines, boutures & de de plant enraciné.

L'Alcée croît jusqu'à la hauteur de trois pieds, ses tiges sont velues & moëlleuses: ses feuilles sont soutenues sur de longs pédicules découpées en

cinq ou six parties : ses fleurs sont de couleur de rose tirant sur le purpurin : il leur succede une capsule divisée en cinq loges, dans lesquelles se trouve une semence aîlée. Cette plante se cultive, croît, fleurit dans le même tems, & a les mêmes vertus médicinales que la précédente.



LIVRE TROISIEME.

Des Arbustes & des Arbres.

CHAPITRE PREMIER.

Des Orangers, du Citronier, & du Limonier.

L'ORANGER est un arbre dont il y a plusieurs especes, qui sont le commun, celui qui rapporte des fruits doux, & celui qui en produit d'aigres, l'Oranger qui donne son fruit en hiver, celui dont le fruit n'a pas de semences, l'Oranger à feuilles frisées, l'Oranger à fleurs doubles, celui dont le fruit est partagé comme une étoile, l'Oranger dont le fruit est fouetté, celui dont le fruit est couvert de stries longitudinales, l'Oranger femelle, qui dans son fruit en contient un autre, celui dont le fruit est cornu, l'Oranger dont le fruit est couvert de callosités, & l'Oranger de la Chine, qui est fort petit, ainsi

que son fruit. Je ne traiterai pas de ces arbres en particulier, ils demandent tous la même culture; ceux qui voudront en voir la description, n'ont qu'à lire le livre de Jean-Baptiste Ferrarius (1).

L'Oranger est un arbre dont la tige est droite, & d'un bois fort dur, l'écorce grise. Cet arbre s'éleve fort haut dans les pays chauds; ses feuilles sont longues, larges à proportion, & soutenues sur un pédicule qui tient à la tige de la feuille, & qui a la forme d'un cœur. Lorsqu'on les regarde au soleil, on apperçoit des petits points transparens comme dans le mille-pertuis, & qui ne sont autre chose que des vésicules remplies d'huile: au bout des petites branches naissent des fleurs en rose d'une blancheur éclatante, au milieu desquels sont plusieurs étamines terminées par des antheres jaunes. Ces fleurs ont une odeur admirable, & qui se répand fort loin; leur pistile se change en un fruit de forme ronde pour l'ordinaire, dont l'écorce est de couleur aurore, & parsemée d'une infi-

(1) Hesperides, sive de Malorum aureorum cultura & usu, lib. quatuor.

nité de petits trous : cette écorce est fort odorante, contient beaucoup d'huile essentielle, que l'on exprime même en la pressant entre les doigts. Cet arbre croît en pleine terre dans les pays chauds, comme l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Chine : on en fait des cabinets délicieux : on observe entre chaque arbre une distance de six pieds.

Toutes les parties de cet arbre sont fort employées, tant dans l'usage économique, que dans la Médecine.

On fait avec ses fleurs l'eau de fleurs d'Orange, avec les étamines le Néroli, on en fait aussi la conserve, le ratafiat & les pommades. Elles sont céphaliques & cardiaques, stomacales, & excellentes dans les syncopes. On tire de l'écorce du fruit une huile essentielle : on la confit aussi & on en fait des zests. Elle est carminative, emménagogue, antihistérique, alexipharmaque, anthelmentique & diaphorétique : on s'en sert avec succès dans les fievres malignes & intermittentes, dans l'ischurie, & les maladies qui proviennent d'un amas de mucosités. La pellicule blanche qui recouvre immédiatement le fruit, est très-efficace dans

la dysurie : on la met en poudre, & on en prend la valeur d'un scrupule dans un verre de suc de cerfeuil ou de persil.

Le fruit est doux ou acide ; les acides ont l'écorce beaucoup plus amere : on les emploie pour rafraichir dans les fievres chaudes, le scorbut : il faut en manger avec modération, autrement il nuit à l'estomac & à la poitrine : c'est ce qui fait que les jeunes Demoiselles de Montpellier ont presque toutes les pâles couleurs, mangeant immoderément de ce fruit qui leur plaît beaucoup, sur tout vers l'âge de puberté. On peut se servir de cet acide dans les sausses au lieu de verjus & de vinaigre. Les douces sont les meilleures à manger ; les Oranges de la Chine sont merveilleuses pour le goût, on les prendroit pour de vrais muscats sous la figure & la couleur d'orange ; c'est ce qui les fait appeller par quelques uns les Reines des Oranges : la poudre des feuilles d'Oranger s'emploie dans l'épilepsie.

Le Citronier est un arbre, dont l'écorce est jaunâtre, & les rameaux situés d'une maniere agréable à la vue ; ses feuilles ressemblent à celles du Lau-

rier, & n'ont pas de pédicule comme celles de l'Oranger, elles sont accompagnées vers le bas d'une épine, dentelées en leurs bords : ses fleurs sont en rose & tirent sur le purpurin. Elles poussent au bout des petites branches, mais ne sont pas réunies en aussi grande quantité que celles des Orangers. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit ovale & pointu, couvert d'une écorce d'un jaune pâle, raboteuse, charnue, épaisse, d'une odeur très aromatique & d'un goût âcre & piquant. Elle contient beaucoup d'huile, la pulpe est remplie comme celle de l'Orange d'une assez grande quantité de semences. Il y a plusieurs especes de Citronier : savoir, le commun, celui dont le fruit est fait en forme de Courge, & celui dont le fruit est doux, le Citronier dont le fruit est irrégulier, le Cédra & la Bergamote. Les fleurs & l'écorce du fruit contiennent beaucoup d'huile essentielle, ainsi que les feuilles tendres : on en fait aussi des pommades, des ratafiats, des pastilles. Les fleurs sont cordiales, stomachiques, céphaliques, fortifiantes. L'écorce est céphalique, carminative, alexiphar-

maque, fortifiante, mais moins que celle de l'Oranger. Le ſuc de la pulpe eſt fort acide & s'emploie beaucoup dans les fievres malignes, les dyſſenteries bilieuſes, il adoucit l'acrimonie de la bile : il eſt diurétique & antinéphrétique ; ſes ſemences ſont anthelmintiques, ſtomachiques : on les emploie dans les fievres malignes, les petites véroles, la rougeole.

L'Eſſence de Bergamote ſe tire d'une eſpece de Citron d'Italie, appellé Bergamote, parcequ'il doit ſon exiſtence à un Poirier Bergamote ſur lequel il fut enté.

L'eſſence de Cédra provient de l'eſpece de Citron appellé Cédra. Ces eſſences ſont cordiales, céphaliques & ſtomacales.

Le Limonier eſt un arbre ſemblable au Citronier, & n'en differe que par ſes fruits, qui ſont plus ronds & l'écorce moins épaiſſe ; de ſorte que le Citronier paroît être une eſpece de Limonier. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui ſont, le commun, celui que l'on appelle de S. Remi, celui de Calabre, celui de Sainte Marthe, celui dont le fruit n'a pas de pepin, le doux, celui

de Ligurie, de Genes, de Lisbonne, celui de Lauve, celui qu'on appelle Limon de fleuve, parcequ'il croît sur les bords des fleuves, l'incomparable, l'impérial, celui qui a la forme d'une poire, celui qui a des stries longitudinales, celui qu'on appelle Barbe d'or, le galleux, le Limon femelle qui en contient d'autres, le ponceau qui est de plusieurs especes: savoir, le rouge, le Romain & celui de Chalcédoine, le spongieux de Calabre, le spongieux de Ligurie, la pomme de Paradis, celle d'Adam, qui est de deux especes, l'ordinaire & la femelle qui en contient une autre en dedans, la Lime de Valence, la Lime de Genes, la Lime de S. Dominique, la Lime mammelloneuse, celle de Jérusalem, & celle d'Espagne, la Romaine, l'oblongue qui est monstrueuse & boutonnée, la même ronde, &c Les Limoniers ont les mêmes principes & vertus que les Citroniers. Le suc des fruits est fort rafraichissant, on en fait la limonade qui se fait avec son suc & du sucre, ou avec le sirop délayé dans l'eau, ou avec la limonade appellée séche, qui peut se garder long-tems sans se gâter, & avec

laquelle on fait sur-le-champ de la limonade fort agréable, mais un peu plus acide que celle dont on se sert ordinairement.

Les Orangers, Citroniers & Limoniers, aiment une terre composée de quantité égale de terreau & de terre légere : ils viennent naturellement dans nos pays ; mais dans les climats moins chauds, ils demandent des précautions singulieres. On les fait venir de Provence ou d'Italie, & on les met, s'ils sont déja gros, dans des caisses que l'on remplit d'une terre composée de terreau de brebis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terre d'égoût, & d'un tiers de terreau de vieille couche bien consommée.

On multiplie les Orangers, ou par le moyen des semences, ou par les boutures, ou par la greffe à œil, ou par marcottes.

Méthode pour multiplier les Orangers par le moyen des semences.

On prend des pepins d'Oranges bien mûrs, & on les met dans des pots dans lesquels on a eu soin de mettre une

terre grasse, légere, bien criblée, spongieuse, & on arrose aussitôt : on recouvre ensuite les semences d'un ou deux doigts de terre selon leur grosseur ; ce qui se fait en Mars & Avril, au déclin de la lune. On les expose au soleil tous les matins pendant quelque tems, mais dès que les plantes paroissent, on les y laisse toujours, ayant soin de les arroser le soir, & de les tenir à l'abri du vent du Nord, qui fait beaucoup de tort aux plantes. A mesure que la plante croît, il faut ajouter de la terre de la même espece que celle dont on s'est servi, & la préserver de la trop grande chaleur du jour pendant l'été, du froid pendant l'hiver. Au bout de trois ans on met ces plantes dans une bonne terre, que l'on sarcle & arrose souvent, on monde aussi le jeune arbre des petits rameaux qui poussent en bas, & qui pourroient faire tort à la nourriture de la tige, afin qu'il s'éleve plus haut, & qu'il soit droit & sans aucun nœud. Mais comme cette voie d'avoir des Orangers est fort longue, l'Oranger ne rapportant du fruit qu'à la douzieme ou la treizieme année : on se sert de la greffe & des boutures pour avoir de

jeunes arbres, ce qui réussit en beaucoup moins de tems.

Méthode pour multiplier les Orangers par le moyen des boutures.

Les branches des arbres mises en terre, peuvent se multiplier. Il y a plusieurs méthodes de les multiplier par racines & sans racines. Il y a deux manieres de multiplier par racines : savoir, les drageons & les vives racines : quant aux branches qui n'ont pas de racines, elles se multiplient de provins, de marcottes, de maillet, de crossette, de branches & de boutures. Les Orangers se produisent aisément de boutures. Pour cela on choisit le mois d'Avril, lorsque les rigueurs du froid sont passées, & que l'air est tempéré, de plus c'est le tems où les arbres vont entrer en séve. On tache de se procurer une branche qui ait un petit bourlet vers le bas : on le monde de ses bourgeons & feuilles, sur tout l'endroit qu'on doit enterrer : on ménage cependant les petites éminences qui les supportent, car elles sont très propres à produire des racines : on a aussi soin de ne pas laisser trop de

boutons à la partie qui est hors de terre, car ils consumeroient trop de seve. On enduit de cire la partie qui est en terre: on enfonce ensuite cette bouture dans une terre bien préparée & grasse, & on place chaque bouture à la distance de deux pieds. Quant à l'extrémité supérieure, on a soin de la recouvrir de sable ou de mousse, afin de la préserver de la trop grande ardeur du soleil qui pourroit la dessécher. On a soin d'arroser de tems en tems, mais peu à la fois, en forme de petite pluie pour entretenir seulement l'humidité. On les entoure de paillassons en cas qu'il fasse encore froid, & on les ôte lorsque les chaleurs sont venues, pour les remettre en automne. Cette méthode est néanmoins fort longue dans les Orangers, parceque leur bois est fort dur. Elles réussissent mieux dans les Limoniers, qui portent du fruit au bout de cinq ans.

Méthode pour multiplier les Orangers par le moyen de la greffe à œil, ce qui se fait au printems, & par conséquent est la greffe à œil poussant.

On choisit ce tems, parceque l'ar-

bre est alors dans toute sa séve : nous avons déja parlé de la maniere de multiplier les arbres de cette façon. Il faut pour que toute greffe réussisse, qu'il y ait analogie entre la greffe & le sujet, c'est-à-dire, qu'ils soient de la même famille, & même du même genre, d'especes voisines, ou des variétés de même espece, qu'il y ait une ressemblance dans leur bois, écorces, feuilles, fruits, odeurs, saveurs : qu'ils fleurissent & fructifient dans la même saison. On peut enter l'Oranger sur le Limonier, le Citronier, le Cedre.

Méthode pour multiplier les Orangers par les marcottes.

On marcotte de deux manieres, en en séparant les branches, ou en les laissant à l'arbre pendant un certain tems, jusqu'à ce qu'ils aient pris racines.

La premiere maniere se fait ainsi : on prend une branche bien nourrie, on la coupe au dessus d'un nœud : on la fend par le milieu, & on entretient l'ouverture par quelque corps que l'on y introduit : on la met ainsi en terre jusqu'au

qu'au deſſus du nœud, & on ne laiſſe paſſer que deux pouces au plus de la branche, que l'on recouvre de mouſſe : on a ſoin d'arroſer de tems en tems. L'autre maniere eſt celle-ci : on prend des branches qui ſont au bas de l'arbre, & on les enfonce en terre ſans les détacher de la tige, ayant ſoin de les y retenir par quelque morceau de bois fait en forme de crochet ; s'il n'y a pas de branches vers le bas de l'arbre, on ſe ſert de celle d'en haut, élevant un pot juſqu'à la hauteur de la branche, & faiſant du reſte la même choſe que ce que nous avons dit.

Ces méthodes peuvent s'appliquer de même aux Limoniers & Citroniers, ainſi que la ſuivante, que l'on appelle greffe en approche, qui ſe fait de deux manieres, en enfourchement & en entaille. L'enfourchement conſiſte à couper le tronc du ſujet, à le tailler en forme de coin, & à fendre du haut en bas la tige de l'arbre que l'on veut multiplier, de maniere que le coin du ſujet rempliſſe exactement l'ouverture que l'on a faite, que l'on couvre d'argile & d'un bandage de toile. L'entaille conſiſte à étêter le ſujet en le coupant

horisontalement & à creuser sur l'angle de cette coupe, jusqu'au centre de la tige, une entaille triangulaire, dans laquelle on fait entrer le côté d'une branche de la greffe taillée en coin saillant, de maniere qu'il la remplisse exactement. Lorsque les deux branches sont bien unies, on sépare la branche inserée d'avec la tige, & on coupe les branches du sauvageon, afin qu'il forme une nouvelle tête avec les nouvelles branches qui sortent de la greffe.

On transporte les Orangers déja grands dans les pays où ils ne peuvent venir naturellement. Voici la méthode qu'il faut suivre pour les transporter. On les ôte de terre avec précaution dans un tems sec : on a soin que la terre qui tient aux racines ne s'en détache pas, on en ajoute de nouvelle que l'on arrose bien, & qu'on laisse sécher médiocrement : on les met aussi dans des caisses couvertes, & si il faut les transporter loin, on les arrose de tems en tems; il faut que la caisse soit assez large pour ne pas gêner l'arbre, & percée de trous afin que l'air puisse pénétrer : on fait ces transports au printems. Avant d'ouvrir les caisses, il faut avoir préparé des pots

pour recevoir aussitôt les Orangers. La terre doit être légere & un peu sablonneuse & mêlée de terreau de vieille couche bien consommée. Quelques personnes recouvrent la terre qui entoure les racines d'une solution de craie épaisse : il faut avoir soin de détacher exactement cette craie avant de replanter les Orangers. Lorsqu'ils sont replantés, on les arrose & on les garantit du froid en les mettant dans un endroit chaud: on les expose au soleil dès le matin, & on les arrose légerement tous les soirs; quelques-uns font sortir hors du vase le commencement des racines, afin qu'elles soient pénétrés plus facilement par le soleil.

Il est très facile de reconnoître si les Orangers se portent bien, quand on les apporte de loin. Si les branches sont bien nourries & pleines de suc, & que les feuilles se cassent à l'endroit du pli sans fléchir, qu'elles soient d'un beau vert sans être jaunes, on est sûr que l'arbre est en bon état. L'écorce doit être d'un vert jaunâtre; si elle est noire, il faut rejetter l'Oranger. Il faut choisir les Orangers qui ont les tiges bien droites, & dont les branches semblent être disposées à former un jour une tête ronde.

Il vaut mieux mettre les Orangers en pots qu'en caiſſes : car quelque bien conſtruites que ſoient les caiſſes, la grande quantité d'eau qui ſe perd par les trous & les vuides qui y ſont, enleve une grande quantité des ſels de la terre ; d'ailleurs le ſoleil & l'air qui pénétrent plus facilement dans les caiſſes que dans les pots, attirent toute l'humidité & les ſels de la terre, ce qui empêche les Orangers de profiter. On pourroit doubler de plomb les caiſſes des Orangers, mais la dépenſe ne conviendroit qu'à des gens extrêmement riches, & qui aimeroient autant leurs Orangers qu'Hortenſius aimoit ſes planes. On peut encore faire des caiſſes de Chataignier, dont les planches aient deux pouces d'épaiſſeur, & ſoient parfaitement jointes : il faut auſſi qu'elles aient deux portes garnies de barres de fer, pour pouvoir renouveller la terre, lorſqu'il en ſera beſoin. On goudronne ces planches en dedans, & on les huile en dehors, puis on y met une couleur verte à l'huile. Avec ces précautions on pourra remédier à une partie des accidens mentionnés ci-deſſus. Les Orangers de la Chine ne ſe mettent

jamais que dans des pots : on proportionne la grandeur des caiſſes ou des pots à la grandeur & groſſeur des Orangers.

On ſort de la ſerre en Mai les Orangers, & on les rentre à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre. On ne les ſevre pas d'air auſſitôt, mais peu à peu, & on le leur rend de même. On les encaiſſe à la fin d'Avril ou au commencement de Mai : on ſe ſert quand ils ſont petits de la houlette, & avant de les replanter on fait tremper la motte de terre qui entoure leurs racines, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien imbibée. Si ils étoient trop gros, on ſe ſert d'une poulie ou d'une grue, enſuite on coupe quelques racines, & on fait des trous avec une barre de fer pointue pour y faire entrer l'eau en ſuffiſante quantité.

On doit tailler les Orangers au printems, il faut toujours tâcher de leur procurer une tête ronde, qui ait la figure d'un beau buiſſon bien garni. On retranche les menues branches, celles qui pouſſent vers le bas, & celles qui ne ſont pas bien nourries & mal placées. Si la gelée avoit défiguré l'Oranger, il

faut couper jusqu'à l'endroit le plus garni. Si les feuilles jaunissoient, il leur faut donner une nouvelle terre, & couper toutes les racines gâtées : on n'expose l'arbre que quelques heures au soleil.

Pour que l'Oranger donne de beaux fruits, il faut ôter une grande quantité de ses fleurs, ne laisser que celles qui sont les mieux placées, & avoir soin qu'elles soient toujours seules. Les araignées placent communément leurs toiles sur cet arbre : c'est pourquoi on aura soin de tems en tems de les brosser avec une brosse légere qui ôtera en même tems la poussiere. Quant aux fourmis, pucerons, punaises, chenilles, taille-pieds, rats, limaces, & autres insectes & animaux qui pourroient molester cet arbre, on employera les moyens que nous avons indiqués au commencement de ce Traité.

Ce que nous avons dit des Orangers, doit s'entendre des Limoniers, Citroniers, & autres arbres délicats.

CHAPITRE II.

Du Pin, du Sapin, du Picea, du Cedre, du Cyprès, du Mélese, de l'Arbre de vie, & du Génévrier.

LE Pin eſt un arbre dont il y a pluſieurs eſpeces : ſavoir, le Pin commun ou domeſtique, que l'on appelle auſſi cultivé ; le Pin ſauvage ; le Pin maritime ; le Pin appellé *tubulus*, parceque ſes branches ſont faites en forme de tuyau, & le Torchepin. Le Pin cultivé a le tronc grand, élevé, droit, couvert d'une écorce dure, rouge & écailleuſe : ſon bois eſt jaunâtre & odorant, les branches qui ſortent du milieu du tronc, & qui s'élevent juſqu'au haut de l'arbre, ſont garnies de feuilles qui naiſſent deux à deux : elles ſont pointues, vertes, longues & étroites, ſortant d'une gaîne membraneuſe ; cependant lorſqu'il eſt jeune, les premieres feuilles ſont ſolitaires & ſans gaîne, elles n'ont pas de pédicule apparent,

& font corps avec les branches, elles n'ont pas de développement à faire, & sont toutes ouvertes dès leur naissance. Les fleurs sont mâles ou femelles & sur le même pied : elles ont pour calice plusieurs écailles fort différentes des feuilles : cet arbre fleurit vers le milieu de Mai. La poussiere de ses étamines est comme celle du Lycopodion, elle s'enflamme comme de la poudre à canon, mais sans faire de bruit, elle n'est pas miscible à l'eau. Les fruits sont de grosses pommes écailleuses, pointues, quelquefois longues, d'autres fois rondes & remplies d'une quantité prodigieuse d'amandes renfermées dans de petites coques fort dures, que l'on appelle pignons. Il découle de cet arbre par incision & sans incision une espece de gomme résine appellée galipot. On fait bruler les vieilles branches & le tronc lorsque l'arbre est abbattu, & on retire une résine qui sort par les extrémités, & que l'on appelle goudron. Les sommités s'emploient dans la Suede pour la bierre & pour l'eau-de-vie. L'écorce intérieure sert d'alimens aux Lappons qui sont pauvres, cette nation étant fort paresseuse ; les

cochons s'en engraissent : l'extérieur s'emploie au défaut de la tige. Le bois est fort bon pour en faire des solives & des mâts de vaisseaux ; l'aubier mol excite l'appétit ; le charbon en est fort estimé par les Métallurgistes. Les vieilles branches sont très bonnes à bruler : on se sert dans quelques endroits des racines comme de torches. Cet arbre vit 400 ans. On s'en sert aussi en Médecine. La décoction des sommités, est un spécifique assuré dans le scorbut acide, la cachéxie, l'hydropisie : l'écorce est astringente : les pignons que l'on retire en faisant chauffer les pommes de Pin dans un four, sont pectoraux, restaurans, adoucissans, diurétiques, spermatocés, résolutifs & émolliens : ils guérissent les vomissemens de sang. On en tire une huile qui approche de l'huile d'amandes douces, & qui mêlée avec l'esprit-de-vin, fait des merveilles dans la goutte qui n'est pas encore fixée, dans la paralysie & dans l'engourdissement des nerfs. L'eau distillée ôte les rides du visage, raffermit les mamelles, & rétrécit les lieux naturels des femmes trop dilatés après l'accouchement : on couvre de sucre les

pignons comme les autres amandes, ces dragées sont fort délicates. Le Pin aime une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre, mais legere : il aime la sécheresse ; les graines de Pin levent quelquefois dès la premiere année, d'autres fois aussi elles sont deux ou trois ans.

Le Pin sauvage croît moins haut que l'autre, ses fruits sont plus petits. Le Pin maritime a la feuille plus menue, & son fruit fort petit : son écorce sert à tanner les cuirs. Celui que l'on appelle *tubulus* ou *Mugo*, a les branches fort étendues ; il en porte dès sa racine ; elles sont grosses & flexibles, couvertes d'une écorce épaisse & rude, ses feuilles sont courtes & charnues, son fruit est petit & rempli d'une résine qui sent assez bon : on fait avec ses branches des cercles de tonneaux : il aime les endroits sablonneux, élevés & pierreux. Le Torchepin varie dans sa hauteur, quelquefois il égale le Pin, ses branches vont en s'aiguisant vers la cime, son écorce est fendue à ondes au haut du tronc : elle est sans feuilles, lisse, mince & blanchâtre comme celle du Sapin. On en fait des boîtes & des

panniers : ses feuilles sortent cinq à cinq de chaque pédicule : leurs fruits sont plus petits, les amandes sont fort aisées à casser, les oiseaux même les cassent aisément. Ses branches servent de torches qui brulent très bien : il se cultive comme les précédens. On peut s'en servir de même en Médecine : ces arbres sont toujours verts.

Le Sapin est un arbre dont l'écorce est unie, blanchâtre ; son tronc est droit, ses rameaux sont élevés, il en sort de petites branches de chaque côté qui forment une croix : ses feuilles sont semblables à celles de l'If, oblongues, d'un vert foncé : ses fleurs sont semblables à celles du Pin, mais sur des pieds différens : il découle de cet arbre une liqueur assez semblable à la térébenthine. Il demande la même culture que le Pin, hormis qu'il aime l'humidité : il est difficile à transplanter. Son bois est fort léger, & sert à faire des instrumens de musique, il se corrompt facilement, parcequ'il est fort poreux. Les vers s'y mettent fort aisément. Les Lapons en font des canots qui sont fort légers : on s'en sert beaucoup dans la menuiserie : il a les mêmes propriétés

médicinales que le Pin. Il y a une autre espece de Sapin appellé Sapinette qui croît dans le Canada ; ses feuilles sont courtes, menues, & rangées en maniere de dents de peignes : il en distille une liqueur qui est très-long-tems fluide, que l'on appelle Baume de Canada. Ce Baume est d'un jaune pâle, a une odeur fort agréable, & est très bon dans les vices & abçès du poumon : on s'en sert aussi extérieurement dans les blessures & coupures.

Le Picea est une espece de Sapin, dont l'écorce est brune, ses branches & ses fruits s'inclinent vers la terre ; ses feuilles sont noirâtres & menues, ses fruits sont longs & s'ouvrent d'eux-mêmes. Le bois du Picea est plus beau & plus employé dans la menuiserie, que celui du Sapin : on fait en Canada avec les sommités de ses branches un vin très salubre : il a les mêmes propriétés en Médecine que le Pin. Cet arbre nous donne la poix & la colophane.

Il y a deux especes de Cedre, l'un qu'on appelle Cedre, & l'autre Oxycedre. Le Cedre est un arbre dont le tronc est gros & droit, il s'éleve fort haut & va toujours en diminuant : il a

l'écorce liſſe, ſur-tout vers le haut; verte, ſi on l'entame légerement, mais ſi on la coupe profondément, elle eſt rouge. Ses branches ſortent du bas du tronc, & ſont diſpoſées de façon que quelque chargées de feuilles qu'elles ſoient, on peut les appercevoir toutes ſans peine. Ses feuilles ſont courtes, épaiſſes & ſortent au nombre de ſoixante de chaque pédicule, elles ſont odorantes & ameres: ſes fleurs ſont ſemblables à celles du Sapin, les tiges portent des pommes oblongues compoſées d'écailles extremement ſerrées l'une contre l'autre: elles contiennent des ſemences feuillées: elles ſont percées d'outre en outre par leur queue; lorſqu'elles ont été pénétrées de l'humidité elles s'éclatent; lorſqu'on les met dans l'eau, elles acquierent un volume très conſidérable. Il découle du tronc de cet arbre une gomme réſine qui eſt claire, tranſparente & ſe durcit comme le maſtic. Si l'on fait des inciſions à l'arbre, cette gomme en diſtille en bien plus grande quantité. Le bois de Cedre eſt employé dans les beaux ouvrages de menuiſerie: il eſt fort odo-

riférant, & jamais les vers ne s'y mettent. Pris en décoction, en poudre, il est sudorifique; la gomme résine est digestive, résolutive, consolidante & fortifiante. On peut se servir de ses branches comme de flambeaux. Son bois peut s'employer dans les constructions de vaisseaux. Démétrius en employa un pour faire construire sa galere, qui avoit trois brasses d'hommes d'épaisseur, & cent trente pieds de longueur. Cet arbre est toujours verd.

L'Oxycedre est un arbre qui a le bois tortu & plein de nœuds; ses feuilles sont dures, aiguës & épineuses: ses fleurs sont aussi à l'entour & sur des pieds différens. Il porte des baies qui sont petites & rougeâtres quand elles sont mûres; il découle de son tronc une gomme résine assez semblable au mastic, mais qui mâchée, se réduit en poudre. On en retire aussi par la distillation une huile noirâtre, appellée huile de Cade, qui est très bonne pour guérir les dartres farineuses, la galle & la rogne des chiens & des brebis, mais elle est fort puante. Ses feuilles sont carminatives, son bois sudorifique:

ſon fruit eſt employé comme ſtomachique, mais il eſt indigeſte : cet arbre eſt toujours verd.

Il y a deux ſortes de Cyprès, le mâle & la femelle La femelle va toujours en pointe juſqu'au ſommet, le mâle étend ſes branches en large. L'un & l'autre eſt haut, droit, a le tronc gros, ſes rameaux ſont chargés de feuilles longues & vertes, dont les pices ſont articulés bout à bout : ſes fleurs mâles & femelles ſont ſur le même pied. Ses fruits que l'on appelle noix de Ciprès, ſont de la groſſeur des noix ordinaires ; quand elles ſont mûres, elles s'ouvrent en pluſieurs pieces écailleuſes, & laiſſent un interſtice rempli de petites ſemences dont les fourmis ſont fort friandes. Cet arbre eſt toujours verd, les Ebéniſtes font de jolis ouvrages avec ſon bois. Les Noix de Ciprès ſont fort aſtringentes : elles ſont propres dans la dyſenterie, mais il ne faut les employer que lorſqu'on eſt ſûr qu'il n'y a plus de virus à craindre dans le corps. On les emploie à l'extérieur pour guérir les hernies, j'en ai vu des effets ſurprenans. Si on en prend une dragme en poudre, on dit qu'elles diſſipent les fievres ;

mais il faut auparavant avoir fait précéder la purgation & les remedes convenables. Le bois & les feuilles sont aussi fort astringents ; ce bois n'est pas sujet aux vers.

Le Melese varie dans sa hauteur ; mais quelquefois il égale le Sapin. Son écorce est épaisse, crevassée & rouge ; ses branches sont longues & pliantes, garnies de feuilles étroites & au nombre d'une trentaine, ayant la figure d'un pinceau de Peintre, & odorantes ; ses fleurs sont à chatons, fort belles, d'un rouge purpurin & sur différens pieds. Les fleurs femelles ont au dos de leur calice, une écaille différente de ce calice, & qui a plus de rapport avec des feuilles qui semblent séparer chaque fleur. Les fleurs mâles ont chacune pour calice plusieurs écailles différentes des feuilles, & semblables aux écailles des bourgeons. Ses fruits sont de la grosseur de ceux du Ciprès, composés d'écailles larges, obtuses, de couleur rougeâtre : elles contiennent de petites semences, il sort de son écorce dans les tems chauds une espece de térébenthine : il découle aussi des grosses branches une espece de suc en grains sucrés, & qui purgent

comme la manne. L'agaric de Melese qui est une espece de champignon blanc & léger pour l'ordinaire, que l'on emploie beaucoup en Médecine pour purger les humeurs visqueuses, croît sur le pied de cet arbre : ses feuilles & ses fruits sont astringents.

L'arbre de Vie a le tronc noueux, couvert d'une écorce rougeâtre, ses rameaux qui se répandent, sont chargés de feuilles ressemblantes à celles du Ciprès, & comme composées de petites écailles entassées l'une sur l'autre, elles sont d'un beau verd. Les fleurs sont en châtons & les mâles sont séparés des femelles sur le même pied. Il leur succede des fruits écailleux dans lesquels on trouve des osselets durs & aîlés. Chaque fruit a deux enveloppes, dans la seconde desquelles est contenu l'embrion. Cet arbre est toujours verd, ses feuilles sont astringentes, dessicatives, son bois est sudorifique : on peut en tirer de l'huile de Cade, il y a plusieurs especes d'arbre de Vie.

L'If a sés feuilles semblables à celles du Sapin, mais plus longues & étroites, & d'un verd noirâtre, les feuilles sont vis-à-vis l'une de l'autre : cet arbre n'est

pas si gros, mais a le tronc assez fort, couvert d'une écorce de couleur cendrée; ses fleurs sont à châtons, les mâles sont sur des pieds différens de ceux des femelles. Les mâles ont pour calice plusieurs écailles, semblables aux écailles des bourgeons; il leur succede, mais dans d'autres endroits, des baies qui sont produites du fond d'un calice lorsqu'elles sont mûres: elles sont rouges & remplies d'un suc extremement visqueux & sucré. On a eu tort de les regarder comme empoisonnées, car elles sont salubres, loin de faire aucun mal. On prétend que les feuilles de cet arbre & ses fleurs sont mortelles; son écorce est fort amere. Cet arbre est toujours verd: il plaît beaucoup lorsqu'il est bien planté & taillé comme il faut. Son bois est d'un beau rouge, il est très dur, très pliant & prend un fort beau poli: on s'en sert beaucoup dans la menuiserie.

Le Genevrier est de deux especes, le grand & le petit, celui-ci ne s'éleve pas beaucoup, son tronc est noueux, son écorce est mince, ses feuilles sont petites & pointues, ses fleurs sont à châtons, les mâles sont séparés des fe-

melles sur différents pieds. Sur ces mêmes pieds, mais dans des endroits séparés, naissent des baies grosses comme des pois, d'un rouge noirâtre, & d'un goût aromatique. Le grand Génevrier s'éleve beaucoup plus haut qne l'autre, & ses baies sont grosses comme des noisettes, mais sans odeur. On trouve dans ces baies trois osselets durs, convexes d'un côté & applatis de l'autre : ces osselets renferment une semence oblongue : le Sandarach découle du tronc du Génevrier ; il y a en une autre espece à fruit jaune qui nous donne l'Oliban. On tire en distillant son bois une espece d'huile de Cade. Son bois est sudorifique, se brule dans les appartemens pour donner bonne odeur. Ses baies sont céphaliques, stomachiques, emménagogues, diurétiques, alexipharmaques, carminatives, antinéphrétiques, sudorifiques ; les Confiseurs en font des dragées. On emploie beaucoup le Sandarach dans le vernis : on s'en sert aussi pour blanchir le papier, empêcher qu'il ne boive, & rendre l'écriture plus belle. On l'emploie aussi dans les emplâtres, car elle est incisive, atténuante & résolutive : on fait

avec ses baies, un extrait fort connu, qui a les mêmes propriétés que les baies.

Tous ces arbres aiment les endroits aérés & exposés au soleil, ils se produisent de graines : l'If se produit aussi de marcottes, mais les plus beaux viennent de graines. La saison de semer ces arbres est l'automne : ce qu'on fait dans une bonne terre couverte d'un doigt & demi de terreau. On a soin de faire tremper les graines dans de l'eau de joubarbe pendant quelque tems, jusqu'à ce qu'elles soient gonflées, ce qui facilite beaucoup l'accroissement : on les arrose de tems en tems, & on ôte les mauvaises herbes, jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être transplantés dans une autre pépiniere, alors on les plante à deux pieds l'un de l'autre, & on leur donne quatre labours tous les ans. On les laisse ainsi quatre ou cinq ans ; puis on les place dans les endroits qui leur sont destinés suivant l'arbre. On a soin d'enlever en les déplantant la terre qui est autour de leur racine : autrement la reprise est beaucoup plus difficile. Si ce sont des Ifs, on les choisit d'une seule tige : on met dans les parterres pour les orner, ceux qui viennent de graines :

ceux qui viennent de marcottes servent de palissades.

Les autres arbres, comme le Picea, l'arbre de Vie, peuvent aussi servir en place d'Ifs, mais le Picea se dégarnit par le pied & l'arbre de Vie n'est pas assez touffu.

CHAPITRE III.

Du Lentisque, du Térébinthe, & du Vernix.

LE Lentisque est un arbre, dont les branches sont extremement pliantes; ses feuilles approchent du Myrthe, elles sont d'un vert foncé, & ont une odeur assez agréable : cet arbre conserve toujours sa verdeur, ses fleurs sortent des aisselles des feuilles en forme de grappes de raisin : elles sont d'une couleur pourpre pâle, & paroissent au printems, les fruits naissent sur des pédicules différens de ceux qui soutiennent les fleurs; & sont de petites baies noirâtres lorsqu'elles sont mûres : on en retire une huile en Italie où cet ar-

bre est fort commun. Il en découle aussi une résine qui se durcit en peu de tems, elle est d'un blanc jaunâtre; mais mâchée, elle se réduit en une espece de pâte d'un blanc éblouissant. Les Dames de l'Isle de Chio où cet arbre est fort commun, en mâchent presque toute la journée, afin de se conserver les dents blanches. Le bois de cet arbre est alexipharmaque, il fortifie les gencives: on s'en sert dans plusieurs villes pour faire des curedents: l'huile qu'on retire des baies de cet arbre, est fortifiante & astringente, le mastic mâché appaise les catarrhes & le vomissement en cas qu'on le mette avec des œillets des roses séches, & qu'on lui fasse subir une décoction dans de l'eau de menthe & du vin rouge. On en retire aussi une huile & un esprit qui sont doués des mêmes vertus: on l'emploie aussi dans les cours de ventre & les dysenteries; mais il ne le faut employer dans ces cas, qu'avec la plus grande circonspection: on fait entrer le mastic dans les compositions de vernis.

Le Térébinthe est d'une hauteur médiocre, a les feuilles longues & étroites, d'un vert foncé, rangées plusieurs

ſur une côte terminée par une ſeule feuille ; ſes fleurs ſont en grappes & d'un beau rouge : elles ſont mâles ſur certains pieds, & femelles ſur d'autres : elles s'ouvrent dès le printems : les fruits ſont des capſules renfermantes un oſſelet oblong. Il découle de cet arbre un ſuc réſineux connu ſous le nom de térebenthine, qui porte le nom de l'endroit d'où elle provient : on eſt obligé de faire des inciſions à l'arbre pour en faire ſortir la térébenthine, qui s'épaiſſiroit à la longue & arrêteroit la circulation de la ſéve. Cet arbre eſt toujours verd : le bois, l'écorce, les feuilles, & le fruit du Térébinthe ſont aſtringens. La térébenthine eſt bonne pour guérir les plaies, conſolider les vieux ulceres : elle eſt diurétique, antinéphrétique : on l'emploie avec ſuccès dans les maladies de poitrine, les gonorrhées : elle communique à l'urine une odeur de violettes, ce qui fait que les grands mangeurs d'aſperges ou les femmes délicates s'en ſervent, lorſqu'ils mangent de ce légume. Elle eſt extremement pénétrante, car appliquée ſur le bas ventre, elle communique à l'urine la même propriété, on l'emploie auſſi dans les vernis com-

muns. On retire de la térébenthine un esprit volatil que l'on emploie pour faire sortir le gravier qui est contenu dans les reins & les ureteres, dans la néphrétique, la gonorrhée; mais il faut bien prendre garde avant de s'en servir, qu'il n'y ait tendance à l'inflammation dans ces parties: car ce remede qui est fort échauffant, pourroit hâter ou augmenter le mal; dans ce cas il faut avoir soin de faire prendre au malade les bains & les rafraichissans. On en retire aussi une huile qui est plus ou moins blanche, suivant le dégré de feu, & le tems que l'on a été à la distiller.

Le Vernix que l'on appelle aussi *toxicondendron*, à cause du suc âcre & caustique qu'il contient, est un petit arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de trois pieds, il est chargé de branches garnies de feuilles longues & assez larges, au nombre de trois: celui de la Caroline en a neuf ordinairement; ses fleurs sont à panicule & axillaires, il leur succede une écorce contenant une osselet sphérique & strié. Cet arbre n'est d'aucun usage en Médecine; il seroit cependant à souhaiter qu'on le multipliât davantage;

vantage : peut-être nous donneroit-il un ſuc auſſi précieux que celui qui diſtille en Chine & au Japon , & qui fait ce vernis ſi beau & ſi magnifique, qu'il l'emporte ſur tous les nôtres, quelque fins qu'il puiſſent être. On retire au Japon le ſuc de cet arbre par le moyen des incisions qu'on lui fait, & de petites bouteilles qu'on adapte à ces incisions. Les exhalaiſons qui émanent de cet arbre, lorſqu'on le perce, ſont dangereuſes, & cauſent des inflammations aux yeux & des exanthêmes ſur la peau, ſi on ne prend certaines précautions : c'eſt pourquoi ceux qui s'exercent à cet ouvrage, ont ſoin de ſe tenir au loin & de détourner la tête. Si on ſe frotte la main ou quelque autre partie avec les feuilles de cet arbriſſeau, le ſuç qui en ſort eſt ſi cauſtique, qu'il cauſe un éréſipel violent ſur toute la partie.

Le Lentiſque, le Térébinthe, & le Vernix, viennent de marcottes où de rejettons enracinés ; le Térébinthe n'eſt pas ſi ſenſible au froid que le Lentiſque : c'eſt pourquoi on le plante en pleine terre, mais le Lentiſque doit être mis en pots ou en caiſſes, pour être mis dans la ſerre dès que le froid ſe fera

sentir. Quant au Vernix, on le met dans les plattes-bandes, & il y passe l'hiver sans en être aucunement endommagé. Il faut avoir soin d'empêcher les enfans de badiner avec les feuilles de cet arbre, & avertir ceux qui ne le connoissant pas, pourroient les écraser dans leurs doigts, & les mettre dans leur bouche. Cependant si le malheur étoit arrivé, il faudroit sur-le-champ mettre du vinaigre sur la partie enflammée. J'ai connu une personne qui voulant éprouver, si ce qu'on disoit de cet arbre étoit vrai, écrasa sur son bras quelques-unes de ces feuilles, mais il ne fut pas long-tems sans se repentir de sa témérité; un érésipéle des plus violens l'obligea de garder le lit, & de se faire saigner trois fois, ce qui calma les douleurs & le guérit au bout de quelques jours d'usage d'anodins & d'adoucissans.

CHAPITRE IV.

Du Cytise, du Genêt, du Colutea, & de la Barbe de Jupiter.

LE Cytise est un arbrisseau fort commun dans nos jardins, il porte quatre

pieds de hauteur, & eſt garni de feuilles qui ſont au nombre de trois ſur chaque tige & longuettes, luiſantes & d'un vert foncé; ſes fleurs ſont jaunes, légumineuſes & en très grande quantité, ce qui fait un fort beau coup d'œil, vers le mois de Juillet, tems où elles s'ouvrent. La capſule qui leur ſuccede eſt longue, platte, contournée, & renferme quatre à ſix graines oblongues, les pigeons en ſont fort friands, elles peuvent auſſi ſervir à faire du pain dans le tems de diſette; les tiges, les feuilles & les fleurs de cet arbriſſeau ſont diurétiques, apéritives & ſtomachiques, & s'emploient avec ſuccès dans les affections cachéctiques. Le Cytiſe ſe multiplie de marcottes & de plants enracinés.

Il y a pluſieurs ſortes de Genêts: ſavoir, le Genêt d'Eſpagne à fleurs blanches, le petit Genêt, ou l'herbe à jaunir, le grand, & le petit Genêt épineux.

Le Genêt d'Eſpagne à fleurs blanches s'éleve à ſix ou ſept pieds, ſes tiges reſſemblent au jonc, & ſont rondes & vertes, ſes feuilles ſont en petite quantité, oblongues, pointues, & ſont ſea-

les ſur chaque branche ; les fleurs ſont papillonnacées, blanches, à épis, & répandent une odeur fort agréable, la gouſſe qui leur ſuccede eſt platte & longue, d'un rouge brun, & renferme depuis ſix juſqu'à douze ſemences qui ont la forme d'un petit rein. Les fleurs & les ſemences ſont apéritives, antinéphrétiques, & diurétiques : on confit les fleurs à la maniere des Narciſſes : elles ſont fort agréables ainſi conſervées, parcequ'elles ne perdent pas leur odeur : cet arbriſſeau fleurit en Mai & Juin.

Le petit Genêt ou herbe à jaunir, a la feuille rude, ſes fleurs ſont fort belles & s'ouvrent en Septembre. On s'en ſert pour teindre en jaune les draps groſſiers : on l'emploie avec l'urine & la potaſſe. Il produit le même effet que la Gueſde, mais il faut en employer une plus grande quantité : il fleurit en Juin & Juillet. Le grand Genêt épineux a des épines ſur le long de la tige : on s'en ſert pour faire des haies & des balais, il ne differe pas autrement des autres eſpeces de Genêts. Le petit Genêt épineux ne differe du grand, que par ſa petiteſſe, tous les deux fleuriſſent en Mai & Juin. On ſe ſert des Genêts

comme de l'ofier : on peut auffi en les faifant macérer dans l'eau, en faire des cordes & de groffes toiles. Les gouffes peuvent fervir de nourriture aux beftiaux, après les avoir fait fécher.

Le Colutea ou Baguenaudier, eft un arbriffeau qui s'éleve à la hauteur de cinq pieds, chargé de beaucoup de feuilles pinnées, impaires & faites en forme de cœur, ameres, les fleurs font jaunes, papillonacées & à épi; il leur fuccede une gouffe qui eft remplie d'air, & qui contient plufieurs femences plattes. Si on preffe entre les doigts cette gouffe, avant qu'elle foit defféchée par le foleil, il fe fait un bruit affez fort, qui amufe beaucoup les enfans. Les feuilles de cet arbre font purgatives : quelques Marchands mêlent de ces feuilles avec le fené, afin de gagner davantage.

La Barbe de Jupiter eft un petit arbriffeau fort joli, qui croît jufqu'à la hauteur de trois pieds, & dont les feuilles font pinnées, impaires, velues & de couleur argentine. Les fleurs font en houppes, & naiffent aux fommités des branches, elles font papillonnacées & different par la couleur, fuivant

l'espece de cette plante : car il yen a de blanches, de jaunes, & de rouge lilac. La gousse qui leur succede est ovoïde, cachée dans le calice, & contient huit à douze semences sphériques. Les feuilles de cet arbrisseau & ses fleurs sont apéritives & diurétiques, il fleurit en Août.

Toutes ces plantes aiment une terre bien criblée, & se reproduisent de graines que l'on a laissé macérer quelque tems dans l'eau de joubarbe, & que l'on seme ensuite dans des pots à deux doigts de profondeur, on n'en met que deux au plus dans chaque pot : lorsqu'elles commencent à grandir, on les transporte dans les plattes bandes, mettant entre chacun de ces arbrisseaux que l'on entre-mêle, l'espace de 4 pieds.

CHAPITRE V.

Du Securidaca & de la Coronille.

LE Securidaca est un petit arbrisseau qui croît à la hauteur de trois pieds, il est garni de feuilles pinnées impaires; ses fleurs sont papillonnacées, jaunes, & disposées en têtes; il leur succede des gousses plattes, longues, qui ont huit à douze loges, & contiennent au-

tant de semences plattes quarrées, rougeâtres & ameres : il se produit de rejettons enracinés & de marcottes : on le place dans les plattes-bandes : on en fait de petites charmilles, il n'a pas besoin de grand secours, il lui faut seulement une bonne terre, sa semence est apéritive & alexipharmaque.

La Coronille est un petit arbrisseau, dont les branches ligneuses sont garnies de feuilles pinnées impaires, elles sont petites & oblongues, ses fleurs sont papillonnacées, ombelliferes, & de couleur jaune ; il leur succede des gousses cylindriques, qui ont depuis deux jusqu'à six articulations, droites & cylindriques, les graines sont aussi droites & cylindriques. Ses fleurs sont résolutives, émollientes & carminatives : la culture de cet arbrisseau est la même que celle du Securidaca.

CHAPITRE VI.

De l'Alaterne, du Paliure, du Fusain, & du Jujubier.

L'ALATERNE est un arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de trois pieds ;

il a les feuilles alternes, oblongues, assez grandes & fermes, & armées de quelques épines; ses fleurs sont à épis, monopétales, blanches, & répandent une odeur fort agréable; elles sont hermaphrodites: il y en a de stériles sur un pied, & de fertiles sur un autre pied; quelquefois aussi les hermaphrodites stériles sont mêlées avec des hermaphrodites fertiles sur le même pied. Il leur succede des baies à trois loges, noires lorsqu'elles sont mûres: elles contiennent trois semences arrondis sur le dos & applatties sur le côté où elles se touchent. Il lui faut une terre à potager bien criblée & mêlangée d'autant de terreau: il aime le soleil, mais on doit l'arroser fréquemment dans l'été, il se reproduit de graines & de marcottes. On enfonce la graine à deux doigts en terre dans des pots; & lorsqu'il commence à être un peu fort, on le met dans l'endroit qu'on lui a destiné, ayant soin qu'il y ait entre chaque quatre pieds de distance. Ses feuilles sont astringentes & rafraichissantes.

Le Paliure est un arbrisseau fort élevé, dont les branches sont garnies d'épines disposées deux à deux; ses feuil-

les sont alternes, & presque rondes, il y a des nervures de côté & d'autre qui forment autant d'angles obtus, mais il y en a encore trois autres qui sont bien plus manifestes : l'une traverse la feuille & la sépare en deux : les deux autres partent de celle-ci, vers l'extrémité de la feuille, & forment un ovale. Avant leur développement, elles sont pliées en deux, les épines qui sont sur les tiges, sont inégales : il y en a une longue & droite, l'autre courte & recourbée. Les fleurs sont en rose, jaunes, ramassées au haut des tiges ; la capsule qui leur succede, est fermée & a trois loges, qui contiennent chacune un pepin d'une couleur brune & assez pâle : elle est couronnée d'un bord membraneux semblable à un chapeau. Les feuilles & la tige de cet arbrisseau sont astringentes, leur décoction est diurétique & alexipharmaque, la racine est résolutive. Ou dit que sa semence est merveilleuse pour rompre la pierre & la faire sortir des reins. Le Céanothus est une espece de Paliurus, qui ne differe du premier, qu'en ce que sa capsule sphérique s'ouvre en trois parties.

Le Céanothus guérit les gonorrhées en deux ou trois jours, & les maladies vénériennes les plus invétérés en moins de quinze jours. On prend une dragme de la racine de cette plante ou de son bois : on la fait bouillir dans un grand vase, dans lequel on ne met cependant que trois demi-septiers d'eau que l'on réduit à deux : on se sert d'un grand vaisseau, parceque cette racine en bouillant, jette beaucoup d'écume qu'il est nécessaire de conserver. On boit la moitié de cette décoction le matin, l'autre l'après midi. Au défaut de cette espece de Paliure, on peut employer la précédente, il n'y a rien à craindre pour les suites de l'usage de cette décoction : ces arbrisseaux se reproduisent de graines & de marcottes.

Le Fusain que l'on appelle aussi Gacus, Bonet de Prêtre, est un arbrisseau de la hauteur du Grenadier ; ses feuilles sont opposées, larges, longues & crénelées : elles ont leurs côtés roulés en dedans, leurs épines tombent au bout de quelque tems, leurs fleurs sont en rose, axillaires & corymbiformes : il y en a d'hermaphrodites stériles sur un pied, & d'hermaphrodites stériles sur un au-

tre pied ; elles sont petites & pâles, il leur succede une capsule de quatre à cinq loges, qui contient autant de pepins, elle n'est ordinairement composée que de quatre loges, ce qui imite le bonnet quarré, & lui a fait donner le nom de bonnet de Prêtre. Cet arbrisseau demande une terre sablonneuse ; & se reproduit comme le Paliure. Il fleurit en Avril, son fruit murit en Septembre, & acquiert une belle couleur violette par sa maturité : on le place dans les bosquets. Son bois est fort dur, on en fait des lardoires & d'autres instrumens ; il est aussi recherché des Sculpteurs, les Dessinateurs se servent des jeunes branches qu'ils mettent dans de petites tubes de fer fermées de chaque côté avec de la terre glaise, & ensuite dans le feu, jusqu'à ce qu'ils soient entierement consumés. Ces branches leur servent de crayons, qui ayant la facilité de s'effacer aisément, leur fait préférer aux autres ; ses feuilles & son fruit sont un poison pour les chevres, à moins qu'elles n'en soient purgées par haut & par bas ; car le fruit à la dose de quatre, purge considérablement. On tire une

teinture rouge de la membrane qui enveloppe les graines ; les Turcs s'en servent pour teindre les cuirs qu'ils appellent sariun. La poudre du bois tue les poux, les lentes & les morpions. La décoction des feuilles appliquées extérieurement guérit la gratelle & les autres maladies cutanées.

Le Jujubier est un arbre de la hauteur de huit à neuf pieds, il a le tronc tortu, l'écorce raboteuse, il est garni d'épines semblables à celles du Paliure : ses branches sont simples & longues : il en sort des feuilles opposées, longues, petites & dentelées ; les fleurs sont en roses & jaunâtres, il leur succede un fruit semblable à une olive, mais qui est rouge lorsqu'il a acquis sa maturité. Sa pulpe est jaune, d'un goût doux & agréable : ce fruit contient un osselet à deux loges, oblong, rond & pointu par les deux bouts : les racines & le bois du Jujubier peuvent servir au défaut du Céanothus & du Paliure dans les maladies vénériennes. Les Jujubes sont émollientes, humectantes, adoucissantes & pectorales : on les emploie avec succès dans les toux causées par les

humeurs âcres & visqueuses. Cet arbre vient fort bien dans ce pays, & se reproduit de marcottes & de rejettons enracinés. On en fait un sirop excellent pour les mêmes maladies dont nous venons de parler & les fievres ardentes: il a aussi la vertu de purifier le sang en l'adoucissant, & tempérant son ardeur & son acrimonie.

CHAPITRE VII.

Du Filaria, du Troëne, du Lilac, & du Bois de Sainte Lucie.

LE Filaria ou Phillyrea, est un arbre qui croît jusqu'à la hauteur de huit pieds, il est toujours vert & garni de feuilles opposées, pointillées, un peu longues & semblables à celles du Troëne. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, & sont monopétales; elles sont d'un blanc verdâtre & petites, il leur succede de petites baies noirâtres, & en grapes, ameres, dans lesquelles il y a deux loges qui contiennent chacune un pepin anguleux & fort dur. Ses

feuilles & ses baies sont astringentes, & rafaichissantes : on les emploie dans les inflammations de la gorge. Ses fleurs pilées avec du vinaigre & appliquées sur le front, ôtent la douleur de tête : on mêle le suc des feuilles dans les collyres, il est fort bon pour les corrosions des paupieres. On seme le Filaria, après avoir fait macérer son noyau : on l'éleve dans les pépinieres, & on le transporte lorsqu'il est grand dans des endroits où on en fait des berceaux ou des palissades : on peut aussi le faire venir de marcottes : on le seme au mois de Septembre ou d'Octobre.

Le Troëne est un petit arbre, dont les rameaux sont souples, grêles & garnis de feuilles assez semblables à celles de l'Olivier, mais un peu plus larges & d'une couleur plus verte, luisantes, d'un goût âcre & acerbe : on voit près du pédicule où elles sont attachées, de petites fosseres répandues çà & là, elles sont opposées ; les fleurs sont monopétales, disposées en grappes, placées aux sommités des branches, blanches, & répandent une odeur assez agréable, mais foible. Il leur succede une baie de la grosseur d'un pois, & d'un rouge

foncée, lorsqu'elle est mûre : cette baie est divisée en deux parties, qui contiennent chacune une graine anguleuse, tendre, & amere. Les feuilles & les baies de Troëne sont détersives, dessicatives, incisives, & du reste ont les mêmes vertus que celles du Filaria. On fait des palissades avec le Troëne, il se multiplie de graine & de marcottes ; il lui faut une bonne terre, & des arrosemens un peu fréquens lorsqu'il est jeune.

Le Lilac est un petit arbre qui s'éleve jusqu'à dix pieds ; ses branches sont menues, droites & flexibles, & garnies de feuilles opposées, simples, & ailées, assez larges, pointues, lisses, d'un beau vert & ameres. Ses fleurs naissent en bouquet, sont petites, monopétales, & d'un rouge tirant sur le bleu, elles répandent une odeur fort agréable & douce ; quelquefois ces fleurs sont blanches : il succede à ces fleurs une capsule à deux loges, dans chaque loge est contenu un pepin plat, de couleur jaune : cet arbre aime à être arrosé, il fleurit au commencement du printems : on en fait des cabinets, des allées & des haies dens les endroits du

jardin un peu écartés. La semence du Lilac est astringente. Il y a une autre espece de Lilac appellé de Perse ; c'est un petit arbrisseau dont la feuille approche de celle de la premiere espece, mais est beaucoup plus petite & découpée vers le bas en quatre ou cinq parties jusqu'au milieu. Les fleurs sont d'un rouge qui tire encore davantage sur le bleu, il répand aussi une odeur fort agréable. On le met dans les plattes-bandes où il sert d'ornement ; il faut l'arroser de tems en tems. La premiere espece se multiplie de drageons & de marcottes, mais celle-ci ne se multiplie que de marcottes.

Le Bois de Sainte Lucie, est une espece de Cerisier, dont le bois est rougeâtre, compact, pesant & odorant ; ses feuilles sont petites & assez ressemblantes à celle du Peuplier noir, elles sont un peu longues & dentelées ; les fleurs sont blanches & très odorantes, axillaires & semblables à celles du Cerisier ordinaire : il leur succede de petits fruits, mais qui ne sont pas mangeables, leur noyau renferme une amande amere ; son odeur est assez désagréable lorsqu'elle est seule, mais

étant divisée, elle devient supportable, & même assez gracieuse. On place cet arbre dans les salles d'arbres ou les boulingrins : pour le reproduire, on le greffe en écusson sur le Merisier. Les Ebénistes se servent beaucoup du bois de Sainte Lucie : ce bois est sudorifique & dessicatif, il fleurit en Avril. Les Parfumeurs emploient l'amande du fruit dans leurs savonettes.

CHAPITRE VIII.

Du Chamæcerasus, du Chevrefeuille, & du Periclimenum.

LE Chamæcerasus est un arbrisseau qui croît à la hauteur de trois pieds ; ses rameaux sont garnis de feuilles opposées deux à deux, elles sont unies & ont la figure du fer d'une lance. Les fleurs naissent deux à deux, elles sont axillaires & attachées à un long pédicule, petites & d'un rose pâle, monopétales & soutenues par un calice à cinq dents, qui devient dans la suite une baie à deux ou trois loges, amere, & remplie d'au-

tant de semences ovales & applaties. Les baies de cet arbrisseau purgent très violemment, & causent même des convulsions, si on en avale trois ou quatre. Il peut se mettre dans les plattes-bandes, observant ce que nous avons dit par rapport à la plantation des arbrisseaux : il se reproduit de graines & de marcottes, & fleurit en Mars.

Le Chevrefeuille est un arbrisseau fort connu dans les jardins, on en forme des palissades, des cabinets, on en entoure les arbres en forme de caisses, on les met dans les plattes-bandes, & il convient dans tous ces ornemens, tant par la beauté de ses fleurs, que par l'odeur gracieuse qu'il répand, & qui, lorsque le soleil est retiré, s'étend au loin, & parfume l'air jusqu'à une distance assez considérable. Il y a deux especes de Chevrefeuilles, le Commun & le Romain : celui-ci est plus haut en couleur, & a la feuille plus déliée ; au lieu que celles du commun se confondent fréquemment, & n'en forment qu'une. Le Chevrefeuille Romain est le plus cultivé dans les jardins, il faut avoir soin de le nettoyer de tems en tems, car il est fort sujet, ainsi que le

commun, à être couvert de moucherons qui s'attachent à ses fleurs & y sont quelquefois en si grande quantité, qu'à peine peut-on l'appercevoir. Il faut avoir soin de jetter dessus de tems en tems du vinaigre dans lequel on aura fait bouillir de la rue, & de mettre au pied de cet arbrisseau, de l'eau dans laquelle on aura fait dissoudre du fiel de bœuf : ce que nous avons déja dit dans notre Traité des plantes.

Le Chevrefeuille s'éleve jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, & produit des tiges qui vont jusqu'à six. Ses feuilles sont presque rondes, d'un beau vert, blanchâtres en dessous, extremement veinées, sans pédicule, de sorte que dans les feuilles d'en haut, elles se réunissent ensemble, pour ne former qu'une seule feuille, mais ceci n'arrive pas dans toutes les especes, & spécialement dans le Romain. Avant leur développement, elles sont pliées en deux par le haut, & roulées en dedans par le bas; les fleurs sont verticillées, attachées aux sommités des branches, labiées, la levre supérieure est divisée en plusieurs parties; l'inférieure est comme une petite langue : elles sont

rouges en dessus, blanches en dedans ; mais ce blanc devient jaune, lorsqu'il y a quelque tems qu'elles sont ouvertes ; elles sont suivies d'autant de baies à trois loges, chaque loge renferme plusieurs graines ovales, plattes & dures. On appelle cette plante *Caprifolium*, parceque les Chevres aiment beaucoup à manger ses feuilles & ses rejettons. La semence de Chevrefeuille est apéritive & bonne pour les maladies de la rate, mais il faut s'en servir prudemment : car au bout de quelques jours, elle fait rendre des urines sanguinolantes. On donne deux ou trois onces d'eau de Chevrefeuille dans lesquelles on a fait infuser à chaud des semences de lavande, aux femmes en couche, afin de faciliter l'accouchement. Cette eau s'emploie aussi extérieurement pour ôter les taches du visage. Le Chevrefeuille vient de marcottes & de boutures, & se plaît dans toutes sortes de terre, pourvu cependant qu'il y ait un peu de soleil.

Le Periclymenum est une plante qui differe peu du Chevrefeuille, cependant ses feuilles sont plus petites, luisantes, dentelées & blanches en des-

ſous ; ſes fleurs ne ſont pas diviſées en deux levres & odorantes comme celles du Chevrefeuille, mais campaniformes, diviſées en cinq parties, d'un rouge ponceau, & inodores : il leur ſuccede des baies ſemblables à celles du Chevrefeuille. Ses fleurs, baies & feuilles ſont vulnéraires, apéritives, propres pour guérir les dartres & les autres maladies de la peau. Ces plantes ſe multiplient fort aiſément, elles viennent de marcottes & de boutures, & fleuriſſent quelquefois en Avril, mais plus ſouvent en Mai & Juin.

CHAPITRE IX.

Du Laurier ordinaire, du Laurier-Tin, du Laurier-Roſe, & du Laurier Ceriſe.

LE Laurier ordinaire qu'on appelle franc, s'éleve dans nos pays à une hauteur aſſez conſidérable, & il eſt fort commun ſur le bord de la mer. En France il ne s'éleve pas à une hauteur auſſi

considérable : on en compte deux especes ; le mâle ainsi appellé, parcequ'il a les feuilles plus larges que l'autre, qu'on nomme femelle. Les feuilles du Laurier sont longues, plus larges vers le bas que vers le haut où elles finissent en pointe, épaisses & odorantes, ameres, & soutenues par des pédicules assez courts. Elles ont en dessous une petite fossette creusée à l'origine de chaque nervure. Ses fleurs sont axillaires, monopétales, en rosettes, ordinairement blanches, rassemblées en épi & en corymbe : il leur succede des baies à une loge qui renferme une semence ovoïde, d'un goût amer & aromatique. Le Canellier, le Camphrier, le Malabathre, le Sassafras, sont des especes de laurier, mais nous n'en parlerons pas, leur rareté rendant inutile tout ce que nous en pourrions dire. Les baies & les feuilles de Laurier, sont échauffantes, incisives, carminatives, emménagogues : on emploie la décoction des feuilles de Laurier en lavement pour chasser la colique : on applique aussi l'emplâtre de baies de Laurier sur le ventre pour remplir la même indication ; les feuilles & les baies sont

aussi recommandées pour se garantir de la peste. On recommande les bains d'eau dans laquelle on a fait bouillir des feuilles de Laurier, aux femmes riches qui sont stériles. Six à sept de ses baies avalées facilitent l'accouchement, son huile est fort utile si on l'applique sur les parties attaquées de gale & de paralysie. Le Laurier se multiplie de graines ou de marcottes, il lui faut une terre à potager bien cultivée & de bonne nature. On y seme les graines, éloignées de quatre doigts l'une de l'autre: on recouvre la terre de terreau, on l'arrose, & on expose les pots au grand soleil; il faut avoir eu la précaution que nous avons déja répetée plusieurs fois, de faire tremper ces graines pendant quelque tems dans de l'eau de joubarbe. La seconde année on les transplante & on les met en pépinieres, ayant eu soin de recouvrir la terre d'un doigt de terreau. Au bout de deux ans on ôte les Lauriers de la pépiniere, & on les transplante dans des endroits préparés où on leur donne la taille qui leur convient le mieux pour ces endroits: car la forme doit varier suivant les lieux. Cet arbre étant toujours verd, fait un bel effet

par-tout où il se trouve, il fleurit au printems. Les Triomphateurs portoient autrefois des couronnes de Laurier.

Le Laurier-tin est un petit arbrisseau, dont il y a plusieurs especes qui different peu entre elles ; les feuilles de ces arbrisseaux sont d'un vert foncé, quelquefois rougeâtres, opposées deux à deux, toujours vertes, fort épaisses ; les fleurs sont corymbiformes, axillaires, monopétales, en rosettes, découpées en cinq parties, blanches, légérement odorantes ; leur calice devient une baie à une ou deux loges, dans lesquelles sont contenues plusieurs semences. Ces baies sont fort âcres, & purgent violemment, ce qui doit en interdire l'usage. Cet arbrisseau fleurit deux fois l'année, quelquefois il est en fleur au mois de Janvier. Il se multiplie par le moyen des marcottes, ou de graines. Les marcottes se font à la fin de Mars ou au commencement d'Avril : on les arrose fréquemment jusqu'en Octobre, tems où on les leve pour les transporter dans des pots ou caisses remplis de deux tiers de terre à potager & d'un tiers de terreau mêlés exactement. Il faut avoir soin de tailler cet arbre, de maniere qu'il

qu'il ait par la tête une forme ronde & touffue, ce qu'on fera en le mondant de toutes les petites branches qui pourroient pousser par le bas. Il aime les lieux ombrageux, mais sur-tout humides, il peut aussi très bien rester en pleine terre : on le met dans les parterres, où il fait un très bel effet, sur-tout dans l'hiver, par la grande quantité de fleurs dont il est décoré.

Le Laurier-rose est un arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de cinq pieds ; ses feuilles sont alternes, oblongues, épaisses & dures : ses fleurs sont en tuyau évasé par le haut, & divisé en cinq parties : elles sont fort belles, blanches ou rouges, axillaires & en corymbes ; les mouches se prennent fort aisément par la trompe, lorsqu'elles viennent pour sucer le nectar de ces fleurs, le pistil se refermant par son élasticité, comme dans les Apocins. Il leur succede des capsules cilindriques garnies de plusieurs graines aigretées. On regarde cet arbrisseau comme un poison corrosif, j'en ai néanmoins goûté plusieurs fois, sans qu'il m'ait fait aucun mal. Ses feuilles sont très ameres. L'écorce du *Kodaga-pala*, qui est une espece de

Laurier-rose, est un spécifique pour arrêter la dysenterie, & sur-tout les pertes des femmes. On mange aussi journellement en Afrique leurs feuilles cuites dans du bouillon pour toutes les fievres critiques, où on emploie le Kinkina. *Voyez* le second volume des familles des plantes de M. Adanson, *pag.* 170; livre critiqué mal-à-propos par des gens qui ne l'entendent pas, ou ne l'ont même pas lû, évenement qui n'est que trop fréquent aujourd'hui, où on juge d'un livre par un extrait qui en aura été fait bien ou mal dans des journaux: il est encore à souhaiter que le journal que lit le Critique qui ne connoît le plus souvent un livre que par son titre, ne soit pas plutôt une méchante gazette. Le Laurier-rose vient de marcottes: c'est au mois de Juillet que ce travail se fait. On incise la partie de la branche qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud, jusqu'à moitié de sa grosseur, puis on la fend environ trois à quatre doigts en longueur: cela fait, on couvre de terre la marcotte, on l'arrose, puis on la laisse ainsi jusqu'au mois d'Octobre, pour lui faire prendre racine. Alors on sevre les marcottes de

leur tronc pour les transplanter dans des caisses remplies de deux tiers de terre à potager & d'un tiers de terreau mêlé ensemble. Il faut l'arroser fréquemment en été, les fleurs en sont beaucoup plus belles. Il faut le rentrer aux approches de l'hiver, car il craint la gelée. Ses feuilles pilées & appliquées à l'extérieur sont résolutives.

Le Laurier-cerise est un arbre, dont les feuilles ressemblent assez à celles du Laurier : elles sont alternes, dentelées aux bords, douces au toucher, oblongues & larges de deux doigts. Ses fleurs ont une odeur légerement aromatique, elles sont en rose : le pistil devient un fruit rouge, ressemblant à une cerise, & dans lequel se trouve un noyau contenant une semence sphérique, lisse. Les feuilles sont stomachiques, un peu astringentes, & communiquent au lait un goût fort agréable d'amandes ameres. Le bois de l'arbre est un poison, des Soldats s'en étant servi pour cuire leurs viandes en place de broches, périrent pour avoir mangé l'endroit où la broche avoit passée. Cet arbre se multiplie par des rejettons détachés du pied avec racine : on le met en

pleine terre ou contre un mur, le plus ſouvent il ſert de paliſſade : il fleurit en Juin, & il aime les lieux frais & ombrageux, mais ſur-tout à être arroſé.

CHAPITRE X.

De la Roſe de Gueldre.

LA Roſe de Gueldre eſt un arbriſſeau qui s'éleve à la hauteur de quatre pieds ; ſes feuilles ſont aſſez ſemblables à celles de la vigne, mais plus petites, & plus tendres ; ſes fleurs ſont monopétales, en roſettes, réunies en grande quantité, & en forme de boules, & blanches ordinairement, ce qui les a fait appeller du nom de boules de neige. Le calice de quelques-unes de ces fleurs devient une baie à une ou deux loges, chaque loge renferme pluſieurs ſemences qui ſont vomitives & purgatives. Cet arbriſſeau aime les lieux humides, il ſe reproduit de marcottes & de racines éclattées : il fleurit en Avril : on le met dans les plattes-bandes & les boſquets, où il produit un effet des plus merveilleux.

CHAPITRE XL.

De l'Alaterne.

L'ALATERNE, arbrisseau ainsi nommé, parceque ses feuilles sont alternes, s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds : ses fleurs sont d'un vert noirâtre, quelquefois panachées de jaunes assez grandes, douces au toucher, épaisses, & dentelées ; ses fleurs sont axillaires, en épis & en corymbes, blanches, odorantes, monopétales, découpées en étoile à cinq pointes : elles fleurissent en Février & Mars : leur pistil devient une baie noire lorsqu'elle est mûre, à trois loges, qui contiennent chacune un pepin. Les feuilles de cet arbrisseau sont détersives & astringentes ; on les emploie dans les inflammations de la gorge : il se reproduit de graines & de marcottes. On le seme en Septembre, on le met en pleine terre dans les plattes-bandes, où on lui donne la forme qu'on juge lui être la plus avantageuse.

CHAPITRE XII.

Du Troësne, du Lauréole.

LE Troesne est un arbrisseau, dont le bois est blanc & uni, ses branches sont cilindriques, ses feuilles opposées, oblongues, & ressemblantes à celles de l'Olivier, lisses, d'un vert foncé; ses fleurs sont monopétales, en rosettes, blanches, disposées en grappes, comme celles du Lilac: elles font un assez bel effet, ont une odeur légere, mais durent peu; leur pistil devient une baie à deux loges, molle, noires lorsqu'elles sont mûres, d'un goût amer, renfermant deux pepins anguleux. On emploie l'infusion des feuilles & des fleurs dans l'inflammation & les ulceres de la bouche; son eau distillée, & dans laquelle on met quelque gouttes d'esprit de vitriol, est excellente contre la pourriture des gencives. Cet arbrisseau vient de graines & de marcottes: on en fait des palissades. Il est peu connu aujourd'hui, en comparaison de

l'usage qu'on en faisoit autrefois. Il croît chez nous dans les campagnes, il fleurit en Mars, ses feuilles teignent en jaune. Le Troesne appellé en latin *Ligustrum*, est plus connu par ce vers de Virgile, qui a donné tant de peine aux Commentateurs.

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

Le Lauréole, appellé aussi Thymélée, est un arbrisseau dont on distingue deux especes : l'un mâle & l'autre femelle. Le mâle qu'on appelle aussi Garou, produit des tiges qui s'élevent à la hauteur de quatre pieds, & sont garnies vers le haut de feuilles oblongues, épaisses, luisantes, d'un vert noirâtre, alternes, d'une âcreté assez considérable : ses fleurs sont vertes, axillaires, solitaires ou disposées en corymbes, monopétales & en rosettes : leur pistil dévient une baie qui noircit lorsqu'elle est mûre, & qui renferme un osselet oblong. La Lauréole femelle qu'on appelle *Mézéréon* ou *Bois gentil*, s'éleve à la même hauteur que le précédent ; ses feuilles sont plus petites & ne luisent pas, les extremités de ses branches

sont chargées de fleurs d'un rouge pâle qui ont la même figure que celles de l'autre espece, & sont odorantes; ses fleurs paroissent avant la régénération de ses feuilles qui tombent au commencement de l'hiver, au contraire de l'autre, dont les feuilles sont permanentes: l'un & l'autre fleurissent au mois de Février. Leurs feuilles & leurs baies purgent très violemment, & causent des diarrhées & des douleurs très vives dans les entrailles : on remédie aux maux que son usage pourroit produire par le moyen des acides. La seconde écorce des Lauréoles est usitée pour faire des cauteres ou légers vésicatoires : on l'applique sur la partie après l'avoir mouillée. Les Lauréoles se reproduisent de graines & de marcottes : on les seme en Septembre dans les plattes bandes, il leur faut une terre humide, légere & de l'ombre.



CHAPITRE XIII.

Du Storax.

LE Storax est un arbre qui s'éleve assez haut, & dont les feuilles sont presque rondes, vertes en dessus, blanches en dessous, alternes ; ses fleurs naissent au bout des branches, elles sont blanches, monopétales, en rosettes, & ont une odeur qui approche de celle de la fleur d'Oranger. Leur pistil devient un fruit de la grosseur d'une noisette, dans lequel est un noyau de la grosseur d'un gros pois, contenant une semence sphérique, qui répand une odeur semblable à celle qui découle de cet arbre. Les Storax ou Styrax ne pistille pas de gomme dans nos pays : mais dans la Syrie, aux environs du Gibbel, de Carath, du mont Casus en Cypre, en Cilicie, en Candie, en Pamphilie, il découle de ces arbres une gomme dont on distingue deux especes, l'une en larme, l'autre en pain, qu'on appelle Styrax calamite, parcequ'on

l'apportoit autrefois dans des cannes ou roseaux. Le Styrax calamite n'est qu'une composition faite avec le vrai Styrax. Le Styrax est propre pour fortifier le cerveau, les nerfs, l'estomac, il est émollient : on en fait des fumigations ; on l'emploie pour la toux & les ulceres internes ; ses feuilles sont astringentes. On fait avec le Styrax calamite le Styrax liquide, qui est atténuant, émollient & résolutif, & avec lequel on prépare l'onguent & l'emplâtre de Styrax. Les Parfumeurs emploient beaucoup le Styrax : on le mêle aussi dans les pastilles d'encens. Cet arbre vient de graines & de marcottes, il fleurit en Mai : on le met ordinairement contre les murailles, dans les pays tempérés, afin de les garantir des rigueurs de l'hiver, le mettant à l'abri des vents du Nord. Il lui faut une terre grasse & un endroit exposé au soleil.

CHAPITRE XIV.

De l'Agnus Castus.

L'AGNUS CASTUS est un arbrisseau, dont il y a plusieurs especes : il s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds ; quelques especes sont néanmoins plus petites, & ont les feuilles plus étroites : ses branches sont fort pliantes, & garnies de feuilles opposées, digitées & ailées, découpées, longues & pointues, lanugineuses, blanches en dessous, odorantes. Ses fleurs sont monopétales, personnées, disposées en panicule aux extremités des branches, & verticillées : elles sont rougeâtres dans quelques especes, d'un beau bleu dans d'autres ; leur pistil devient un fruit sec à quatre loges, il y a dans chaque loge une graine ovoïde, grise, un peu âcre & aromatique. Cette plante se reproduit de boutures, de marcottes & de graines : elle fleurit au mois d'Août, il lui faut une terre grasse, qui soit arrosée de tems en tems & un endroit ex-

posé au soleil. On a donné le nom d'Agnus castus à cette plante, parcequ'on a cru qu'elle réprimoit les ardeurs de Vénus : mais elle n'agit ainsi qu'en augmentant la circulation, & empêchant par conséquent la sécrétion de la semence : toutes les personnes d'un tempérament froid ou usé, seroient donc plutôt excités aux ardeurs de Vénus, qu'elles n'en seroient détournées par l'usage des feuilles & des semences de cette plante ; & celles d'un tempérament chaud garderoient bien la continence pendant quelque tems, mais lorsque l'effet de la plante seroit passé, ils se livreroient avec moins de considération aux plaisirs vénériens, pour éteindre les aiguillons de l'amour qui seroient beaucoup augmentés chez eux. Si les Dames d'Athenes & quelques Prêtres anciens prenoient pour boisson l'infusion des feuilles de l'Agnus castus, & s'en faisoient des ceintures & des matelats pendant certaines fêtes, & si elles gardoient la continence pendant ces fêtes : c'étoit une preuve de la chaleur de leur tempérament. Ils devoient ensuite être beaucoup plus sollicités qu'auparavant à éteindre les aiguillons de l'a-

mour, que la circulation du sang un peu tempérée, mais plus forte néanmoins qu'avant l'usage de cette plante, devoit produire chez eux; sa maniere d'agir étant la même que celle dont agit la roquête. On se sert des feuilles, fleurs & semences de cette plante pour amollir & résoudre: elle est diurétique & emménagogue.

CHAPITRE XV.

Du Sureau.

LE Sureau est un arbre qui s'éleve à la hauteur de sept pieds, il donne beaucoup de rameaux chargés de feuilles opposées deux à deux & ailées avant leur développement, elles sont pliées en deux par le haut, & roulées en dedans par le bas, attachées cinq à six le long d'une côte, dentelées & d'une odeur fort désagréable; ses fleurs sont en roses, rassemblées en corymbes, blanches, & répandent une odeur assez agréable. Leur calice devient une baie à une loge, verte d'abord, mais qui

noircit par la maturité, & est remplies alors d'un suc rouge foncé : chaque baie contient trois semences oblongues. Les fleurs du Sureau sont émollientes, résolutives, hystériques & anodines. On les emploie avec succès dans les érésipeles, en les appliquant sur la partie malade après les avoir fait bouillir dans l'eau : on boit aussi de cette infusion, car elles sont sudorifiques. Les baies sont employées dans la dysenterie; la seconde écorce purge les sérosités; on en tire aussi de l'huile pour guérir les brulures. Les branches de Sureau servent à faire des canonieres pour amuser les enfans, & la moëlle qui y est contenue est employée pour faire des fleurs artificielles, comme la fleur d'orange, &c. Il se trouve quelquefois attaché au tronc du Sureau une espece de champignon sans queue, sa forme varie beaucoup, quelquefois il approche de celle de l'oreille d'un homme, d'où lui est venu le nom d'oreille de Judas, lequel se pendit, dit-on, à un Sureau; ce champignon est d'une couleur grise, dur, & creux en dedans, il est propre pour appaiser les inflammations. Le Sureau aime les endroits humides & om-

brageux : on en fait des palissades, il fleurit aux Calendes de Juin, & se reproduit de graines, de marcottes & de boutures.

Le Houx est un petit arbrisseau, toujours vert, ses feuilles sont alternes, épaisses, pointues & garnies de piquans, attachées à des pédicules fort courts, vers leur origine ; il y a deux stipules presqu'insensibles. Les fleurs sont monopétales, en rosette, divisées en quatre ; il y en a dont les étamines sont stérils., d'autres qui ont les pistils stériles : elles sont axillaires & en corymbe : leur pistil devient une baie à quatre loges de forme spirale, rouge lorsqu'elle est mûre ; dans chaque loge se trouve un osselet anguleux. L'écorce du Houx qui répand une odeur fort désagréable & sa racine, sont émollientes, résolutives. L'écorce du milieu enveloppée de feuilles d'arbres & mise en terre, ou dans un endroit humide, comme une cave, s'y pourrit, & au bout de quinze jours se change en une matiere gluante qu'on pile dans des mortiers, & qu'on lave ensuite avec de l'eau pour enlever le reste de l'écorce & les ordures qui pourroient y être, & y ajoutant

ensuite un peu d'huile de noix, on en fait la glue qui sert à attrapper les oiseaux. Cet arbrisseau peut se reproduire de graines : lorsqu'il ne prend pas assez de nourriture, il est panaché, ce qui arrive aussi à plusieurs autres arbres ; mais ces variétés de couleurs se perdent par la suite, lorsque l'arbre devient plus robuste. On le prend ordinairement tout élevé dans les bois, & on le replante pour en former des palissades : on peut aussi en mettre dans des plattes-bandes, en lui donnant une forme ronde ou pyramidale ; il aime une terre légere & de l'ombre, il fleurit en Février & Mars. Lorsque le Houx vieillit, il perd ses épines, & ressemble alors à un Laurier ; il y a une espece de Houx qui n'en porte jamais, & qui a les feuilles comme les jeunes de la premiere espece qui ne piquent pas alors.

CHAPITRE XVI.

De l'Aube-épine, & du Buisson ardent.

L'AUBE-ÉPINE qu'on appelle aussi Aube-épin, Epine blanche, est un arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds; son tronc est assez fort, garni d'épines extrêmement piquantes, ses feuilles sont divisées en trois parties, & chacune de ces parties se subdivise encore; elles sont aussi dentelées tout au tour, ont une odeur herbacée, d'un vert luisant en dessus, blanches en dessous. Ses fleurs sont ramassées en corymbes, en roses, d'une odeur forte & gracieuse, blanches; leur calice devient un fruit qui renferme deux pepins. L'odeur que ces fleurs exhalent, facilite la corruption du poisson, ce qui fait que les Chasses-marées évitent avec beaucoup d'attention de passer dans des endroits où cet arbre est en fleur. Les feuilles, le bois & le fruit de l'Aube-épine sont vulnéraires, astringens; l'eau distillée des fleurs sou-

lage les pleurétiques, & ceux qui ont la colique. Ses baies sont bonnes contre la pierre : on en fait des haies & des palissades, il fleurit en Mai, il se multiplie de boutures & de marcottes.

Le Buisson ardent s'éleve à la hauteur de six pieds, ses branches sont garnies d'épines fort piquantes, ses feuilles sont alternes, petites, luisantes, oblongues & dentelées, ses fleurs sont blanches, en grappes & en roses, elles font un fort bel effet dans le mois de Mai où elles sont dans leur beauté. Leur calice devient un fruit rond, mais applati vers le haut, d'un rouge ponceau lorsqu'il est mûr, & renfermant plusieurs semences oblongues. Les feuilles & les fruits du Buisson ardent sont astringens : on en fait des haies & des palissades, il provient de boutures & de marcottes : on l'appelle Buisson ardent, parceque ses baies, qui sont en très grande quantité, le font paroître de loin comme s'il étoit en feu.



CHAPITRE XVII.

Du Buis.

LE Buis est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes, dont l'une s'éleve à la hauteur de dix à douze pieds, & dont on faisoit autrefois des palissades. Nous ne parlerons ici que du Buis qui s'éleve pour l'ordinaire à trois pieds, & dont on fait communément en France les bordures des parterres. Cette espece de Buis est appellée Buis nain ; ses rameaux sont chargés de petites feuilles opposées, oblongues, arrondies, luisantes, toujours vertes, avant leur entier développement, creusées en cuiller, d'un goût amer : ses fleurs sont à étamines, axillaires, les mâles sont posées au dessous des femelles sur le même pédicule : ces fleurs ne laissent aucun fruit après elles, mais il naît sur le même pied une petite capsule rouge à trois valves, & ont en dedans une cloison qui les partage en deux selon leur longueur ; dans chaque loge il y a deux semences à trois angles. Le bois de Buis

eſt ſudorifique & apéritif : on en tire une huile propre pour guérir l'épilepſie, les vapeurs, le mal de dents, chaſſer les vers : on la mêle avec l'huile de millepertuis, pour guérir la goutte & le rhumatiſme, & avec du beurre fondu pour en oindre les tumeurs cancéreuſes. Les Ebéniſtes, les Tourneurs, les Graveurs emploient beaucoup le bois de Buis à cauſe de ſa dureté : on en fait auſſi des manches de couteaux, des peignes, des manches de broſſes, de petites boîtes, & autres petits inſtrumens néceſſaires pour l'amuſement ou pour l'uſage domeſtique. Le Buis fleurit au mois de Février & de Mars, & ſon fruit eſt mûr en Septembre. Il aime une terre légere & de l'ombre. Il ſe multiplie de plants enracinés, de boutures, en coupant de vieux pieds qu'on tond par le bout, & qu'on met de côté dans des terres nouvellement labourées & à l'ombre, ayant ſoin de les arroſer ſur-le champ, & de graines, ce qu'on fait au mois de Septembre : on enfonce les racines à un demi pied en terre, on ne le tond que la ſeconde année qu'il eſt planté, & enſuite tous les ans au mois de Mai.

CHAPITRE XVIII.

Du Jasmin.

LE Jasmin que nous appellons Gelsimino, les Arabes Jesemin, Zambach & Sambach, les Latins *Gelseminum* ou *Jasminum*, est un arbrisseau dont il y a plusieurs especes: savoir, le blanc ordinaire, celui d'Espagne à fleurs doubles, celui d'Arabie, le grand des Indes à fleurs rouges, le jaune des bois, & le simple de Catalogne. Les feuilles du Jasmin sont rangées par paires le long des côtes, qui sont terminées par une seule feuille.

Le Jasmin de Catalogne produit à l'extremité de ses branches une si grande quantité de fleurs qu'il en est chargé depuis le printems jusqu'à l'automne. Ses fleurs sont d'un blanc pâle, qui vers les bords, est marqué de petites taches incarnates, sont monopétales, en tube par le bas & partagées vers le haut en cinq parties ovales, & plus grande de moitié que celles du Jasmin commun;

leur odeur est fort agréable : il leur succede, comme aux autres especes, une baie à deux loges contenante un pepin plat dans chaque loge.

Le Jasmin d'Espagne double est de même couleur, & a aussi cinq à six feuilles disposées en étoiles, au milieu desquelles il en paroît trois ou quatre autres, qui sont réunies & forment comme une boule; leur odeur est beaucoup plus forte & plus agréable que celle de l'autre Jasmin. Cette fleur reste dans toute sa beauté quatre ou cinq jours sur pied, & ne tombe pas, mais se seche, & quelquefois il sort de nouvelles fleurs de la même tige.

Le Jasmin d'Arabie, dit d'Alexandrie, que les Arabes appellent Zambach, & quelques uns Siringa d'Arabie, peut-être parcequ'il a les feuilles semblables à celles du Siringa blanc, mais sans dentelures, donne sa fleur depuis le printems jusqu'en automne; ses fleurs sont monopétales, d'un blanc pâle qui jaunit dans le fond, elles poussent vers l'extremité des branches, & sont suspendues légerement à de petites queues. Ces fleurs sont composées de dix à douze feuilles, & ont une odeur

très douce ſemblable à celle des fleurs d'oranges.

Le Quamoclit, appellé mal-à-propos Jaſmin d'Amérique, Jaſmin rouge des Indes, Jaſmin à mille feuilles, & mieux Liſéron à feuilles étroites, & Liſéron étranger, jette une tige quarrée & cannelée, de chaque nœud de laquelle il ſort des branches de la longueur d'une coudée, au bout deſquelles l'on apperçoit des fleurs d'une belle couleur de ponceau rayé de quelques lignes jaunes : ces fleurs ſont comme en tube par en bas, & ſe diviſent vers l'orifice en cinq parties. Elles fleuriſſent depuis Août juſqu'en Septembre : la plante eſt pleine de nœuds, de rameaux & de feuilles : elle s'étend tellement, que dans ſa beauté on la prendroit pour une petite treille. Cette plante ne doit pas être confondue avec les Jaſmins, étant une eſpece de Couvolvulus.

Le grand Jaſmin des Indes produit, vers l'extremité de ſes branches qui ſe plient en deſſous, une grande quantité de boutons étroitement unis enſemble, & de couleur rouge : lorſqu'elles ſont crues de la longueur d'un pouce & demi, elles s'ouvrent vers l'orifice, & il

en sort des fleurs en tuyau d'une seule feuille partagée en cinq parties, de couleur jaune, menues par en bas, plus larges vers le milieu, & étranglées vers le haut, où se fait leur division : du fond il part quelques étamines de couleur jaune; le pistil est blanc; les fleurs sont fouettées de quelques lignes de couleur d'or, qui deviennent ensuite rouges. Cette espece de Jasmin donne sa fleur en été.

Le Jasmin jaune odorant des Indes, donne des fleurs semblables à celles de la Saponaire, & jaunes, elles sont attachées aux branches comme celles du Jasmin commun : elles ont une odeur fort agréable, qui dure même après qu'elles sont seches.

Les Jasmins demandent une culture particuliere, & des soins extraordinaires, cette plante étant fort délicate. Le Jasmin de Catalogne aime le soleil, & un endroit exposé à l'Orient, il lui faut une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre; on l'arrose souvent : elle vient mieux dans les pots, que dans les plattes-bandes. On perpétue le Jasmin d'Espagne, en le greffant sur le Jasmin commun. On choisit pour cela des Jasmins

mins qui ſoient au moins plantés depuis ſix mois : on le greffe au mois d'Octobre, les meilleurs ſont ceux qui ont le plus de racines, qui ſont les plus polis & ſans nœuds, & dont le tronc eſt de la groſſeur du doigt : on peut auſſi faire la même opération au mois de Mars ſur le déclin de la lune ; pour lors on prend les branches qui ſont les plus voiſines du tronc. Lorſque les jeunes branches ſont pouſſées, on coupe les yeux avec une ſerpette, ce qui lui fait donner une plus grande quantité de fleurs. On le couvre de terre juſqu'à l'endroit greffé, & on a ſoin de l'arroſer de tems en tems : on peut auſſi le greffer à œil en Juin & Juillet : on retire les Jaſmins dans des ſerres pendant l'hiver, pour les garantir du froid ; & s'ils ſont en pleine terre, on les couvre de paillaſſons. Il faut la même culture au Jaſmin d'Eſpagne.

Le Jaſmin d'Arabie ſe cultive auſſi de même, il faut couper tous les ans ſes branches : car après elles augmentent du double. La ſeconde année on les taille en laiſſant les branches un peu plus longues : on fait de même la troiſiéme année & la quatrieme, juſqu'à

ce qu'on ne coupe plus que les branches ſeches & inutiles.

Le Jaſmin d'Amérique ou Quamoclit, qui eſt une eſpece de Convolvulus, ne ſe produit que de ſemences, qui étant fort dures, ſe mettent pendant quelques jours dans de l'eau expoſée au ſoleil, afin qu'elles s'enflent ; alors on en met deux ou trois dans un pot rempli de terre graſſe à la profondeur de deux doigts, ce que l'on fait en Mai & Juin au déclin de la lune : on l'arroſe enſuite deux fois par jour, afin que la chaleur, le ſoleil, l'eau, & le ſuc nourricier de la terre, puiſſent faire paroître la jeune plante au bout de huit jours. Lorſqu'elles ſont hautes de deux doigts, on les enleve avec la motte de terre à laquelle elles ſont attachées. On ne laiſſe qu'une ſeule plante dans un pot, & on met les autres dans d'autres pots, continuant toujours de les arroſer : on trempe même les pots dans des ſeaux pleins d'eau, afin que la terre en ſoit bien imbue, ayant ſoin de la rafraichir encore par deſſus. On a ſoin de lui préſenter de petites baguettes auxquelles les tiges de cette plante puiſſent s'attacher, car elle eſt trop foible pour pou-

voir se soutenir d'elle-même, & lorsqu'elle est parvenue à une certaine hauteur, on coupe toutes les extrémités des branches, afin qu'elles acquierent plus de vigueur, & qu'elles produisent une plus grande quantité de fleurs.

La culture du Jasmin des Indes, est la même; il lui faut une terre qui ne soit ni trop grasse, ni trop maigre, & on l'arrose abondamment. Pour le multiplier, aussitôt que la belle saison est venue, on prend une tige qui ait trois yeux, on y fait une ouverture longitudinale avec un couteau vers la plus grosse extrémité, on l'enfonce ensuite en terre jusqu'au deuxieme œil, & bientôt elle prend racine, de l'accroissement, & ne tarde pas à donner des fleurs.

Le Jasmin jaune des Indes se multiplie de cette maniere: on prend une de ses tiges des plus belles, qui soit droite & forte, on y fait une entaille, à un doigt du tronc, mais sans la détacher entierement; lorsqu'on en est parvenu à la moëlle, on coupe en travers & en dessus, on fourre dans l'ouverture une petite pierre, & on recouvre l'endroit avec un peu de craie détrempée, puis

on met au tour du pot des morceaux de bois ou de tuile qui servent comme de palissades à la terre qu'on met jusqu'au bord du vaisseau, & dans laquelle on a enfoncé la branche taillée : on arrose ensuite, puis on porte la plante dans un endroit exposé au soleil, & à l'abri du Nord : pour la défendre du froid, qui lui est plus nuisible que toute autre chose. Au bout de l'année, on sépare adroitement du tronc la branche, qui a déja donné quelques racines, & on la met dans un pot rempli de terre préparée : c'est ainsi qu'on supplée par l'industrie, au défaut de la nature.

On fait infuser dans de l'huile les fleurs de jasmin ; ou on les laisse quelque tems dans de la graisse de porc qui soit bien lavée : on en prépare aussi des essences & des pomades.



CHAPITRE XIX.

Du Myrthe.

LE Myrthe eſt un atbriſſeau, dont il y a pluſieurs eſpeces : ſavoir, le Myrthe ordinaire, celui de Tarente qui a les feuilles plus petites & plus épaiſſes, celui dont les feuilles ſont auſſi étroites que celles du Thym de Crete, celui à larges feuilles, qu'on appelle encore d'Andalouſie, & le ſauvage qui donne moins de branches & de feuilles, & qui a les tiges fort fragiles. Les feuilles de toutes ces eſpeces de Myrthes ſont remplies de petites véſicules huileuſes, qui ſont tranſparentes & font paroître les feuilles comme percées, elles ſont ordinairement oppoſées en croix : on y apperçoit deux petites pointes en forme de ſtipules. Elles ſont liſſes, d'un vert foncé en deſſus, blanchâtres en deſſous, pointues, en forme d'une petite lance, & étant preſſées entre les doigts, elles répandent une odeur aſſez agréable. Ses

fleurs sont en rose, axillaires, blanches, solitaires, d'une odeur des plus agréables, contenues par un calice divisé en cinq parties, & posé sur un pédicule assez long. Cette fleur double par la culture: leur calice devient un fruit à trois loges, oblong, noir lorsqu'il est mûr, & contenant plusieurs semences reniformes & blanches. Le bois, les feuilles, la fleur, & les baies des Myrthes sont astringentes: on les emploie pour déterger, raffermir & fortifier. Chez nous les Dames se servent beaucoup de l'huile de Myrthe pour rétrécir & raffermir les parties qu'un accouchement laborieux a trop dilatées, & pour s'embellir la peau: elle fait croître & fortifie les poils des parties qui en sont dépourvues, & desseche les parties trop humides. Le Myrthe aime un endroit exposé au soleil, & une terre composée de deux tiers de terre à potager bien criblée, & d'un tiers de terreau de couche, il faut avoir soin de les arroser fréquemment. Il fleurit en Mai & Juin, & son fruit murit en automne. Le Myrthe se perpétue de marcottes & de racines éclattées: on choisit pour cet ef-

fet les branches les plus lisses & les plus droites : on en éleve aussi de graines & de boutures.

Lorsqu'on veut avoir des Myrthes à fleurs doubles, on s'y prend de la maniere suivante. On coupe en tête le Myrthe ordinaire, qu'on a choisi parmi les plus forts : on y fait une entaille propre à recevoir la branche du Myrthe double, & on met dedans cette branche, après avoir ôté un peu de son bois & de son écorce : on recouvre ensuite le tout de cire. Le tems de cette greffe est le mois de Mai, où la séve des arbres est plus abondante ; à la fin d'Août on pourra séparer la branche du Myrthe double, de l'arbre dont elle prenoit la nourriture, en la coupant au dessous de l'endroit où elle est incorporée avec le Myrthe simple : cette greffe s'appelle greffe en approche.

On greffe aussi les Myrthes en écusson. On coupe pour cet effet une petite branche de Myrthe à fleurs doubles, il faut qu'elle soit de la derniere année, & qu'elle ait deux yeux. On en ôte toutes les feuilles, ensuite on fait trois incisions en forme de triangles, dans l'écorce qui environne l'œil, dans le mi-

lieu desquels il doit se trouver. On tient cette écorce triangulaire, pendant qu'on fait une incision en travers dans un endroit uni du Myrthe commun, ayant attention de ne pas toucher au bois du Sauvageon, puis on écarte les bords de l'ouverture supérieure avec le côté plat du manche du greffoir, & on y insinue l'écorce triangulaire, en laissant descendre la pointe la plus longue jusqu'au bas du T, de maniere qu'elle en soit recouverte par-tout, excepté à l'endroit du bourgeon qu'on laisse paroître : on assujettit cette greffe avec de la laine. Le tems de la faire est au mois de Juin, si elle est à œil poussant, & en Juillet, Août & Septembre, si on la fait à œil dormant. Si quelque branche de Myrthe paroît seche, il faut la retrancher en emportant un peu du vif.

CHAPITRE XX.

Du Poivrier d'Espagne.

LE Poivrier d'Espagne, que l'on appelle aussi Molle, Térébinthe à feuilles

étroites, Lentisque du Pérou, est un arbre de moyenne grandeur en Italie, mais qui en France, n'acquiert que la hauteur & la force d'un arbrisseau ordinaire. Les branches sont garnies de feuilles composées de plusieurs folioles qui sont attachées sur une côte, elles sont terminées par une seule, sont d'un vert noirâtre, longues, pointues, étroites : on y remarque plusieurs petites vésicules huileuses qu'on prendroit pour des trous, comme dans le Myrthe. Si on les mâche, elles ont un goût piquant, comme le poivre ; ses fleurs sont en panaches & en rose de couleur blanche, avec dix étamines jaunes ; leur pistil devient une baie à une loge contenant un osselet sphérique. On en retire par le moyen de l'ébullition dans l'eau, une liqueur vineuse, mais qui en peu de tems se tourne en vinaigre. Il découle de ces arbres, en leur faisant des incisions, une gomme blanche, qui dissoute, puis mêlée avec du lait, est très bonne pour les inflammations des yeux. Ses feuilles sont résolutives : on fait avec son bois de fort bons cure-dents. Cet arbre fleurit en Juin & Juillet, ses baies mûrissent en Octobre. Il

se multiplie de marcottes & de bouture- res, il lui faut une terre bien nourrie, & un endroit exposé au soleil. En France on le rentre dans la serre pendant l'hiver, cet arbre ne se mettant dans cette région que dans des caisses ou des pots.

CHAPITRE XXI.

De l'Acacia, & de l'arbre de Judas.

L'ACACIA est un arbre, dont il y a une infinité d'especes, les uns sont fort hauts, les autres au contraire sont fort petits; leurs branches sont garnies d'épines fort aigues, néanmoins quelques especes n'en portent pas. Leurs feuilles sont alternes, pinnées & paires, d'une figure qui varie suivant les différentes especes d'Acacia, quelquefois semblables à celles de l'If, d'autrefois faites en forme de cœur, elles s'ouvrent lorsque le soleil se leve, & se referment lorsqu'il quitte l'horison. Ces feuilles sont soutenues par un pédicule traversé en dessus par un sillon dans toute sa lon-

gueur. Avant leur développement elles sont pliées en deux. Leurs fleurs sont monopétales, & ont beaucoup d'étamines, ce qui les rend rondes, lanugineuses, & imitent assez bien par leur forme les houpes dont se servent les Dames Françoises pour se poudrer : elles sont axillaires, en épis, blanches dans certaines especes, jaunes dans d'autres : leur odeur est agréable sur-tout dans les jaunes. Le pistil de ces fleurs devient une silique à plusieurs loges roulées en spirale dans quelques especes, & contenant plusieurs semences applaties. Dans les pays chauds il découle de l'écorce intérieure de ces arbres, une gomme blanche, quelquefois jaunâtre, en forme de vermisseaux, transparente, sans aucun goût ni odeur, se dissolvant en très peu de tems dans l'eau. Cette gomme est un excellent remede dans la dyssenterie, pour adoucir les douleurs causées par l'excoriation de la membrane veloutée des intestins : on la dissout en petite quantité dans l'eau, & on en fait boire au malade de tems en tems, ayant soin de ne pas trop charger l'estomac. Cette gomme adoucit par son mucilage l'âcreté des humeurs qui corrodent les

inteſtins, & les enduit, de plus, d'une eſpece de vernis, ſur lequel ces humeurs gliſſent ſans faire de mal aux malades. Cette gomme eſt auſſi fort nourriſſante, les Negres Marons du Sénégal ſe nourriſſent quelquefois des mois entiers dans les forêts avec cette ſeule gomme. On retire des ſemences un ſuc noirâtre, & d'un goût aſtringent: on l'apporte dans des veſſies après l'avoir fait épaiſſir. Ce ſuc eſt aſtringent, on lui ſubſtitue quelquefois le ſuc des prunes ſauvages, ce qu'on appelle *Acacia noſtras.* Le bois de l'Acacia eſt fort dur, les Tourneurs en font des chaiſes: en Provence cet arbre eſt fort commun, ont en fait des berceaux qui ſont charmans au commencement du printems, tems où cet arbre fleurit, car il répand au loin une odeur des plus gracieuſes: mais il eſt ſujet à ſe dégarnir. Il ſe reproduit de ſemences. Cet arbre croît fort promptement: on le plante d'abord dans une terre graſſe & humide, à l'abri des vents du Nord, à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, & à ſix pouces de profondeur. Sa premiere année on a ſoin de ſarcler la terre, & les autres on leur donne trois ou quatre labours; lorſ-

qu'ils ont huit à dix pieds de haut, on les transplante avec le plus de racines qu'il est possible dans les endroits qui leur sont destinés, observant entre chaque la distance de deux toises, & les enfonçant à deux pieds de profondeur: on les taille tous les ans, en ôtant non-seulement les branches seches, mais encore la trop grande abondance des tiges nouvelles, ce qui favorise la nourriture de la tête de l'arbre & empêche qu'il ne se dégarnisse si promptement. Les autres especes d'Acacia qui ne croissent qu'à la hauteur de petits arbrisseaux, se plantent dans des caisses, & se retirent dans les serres dès que le froid commence à se faire sentir.

L'Arbre de Judas, qu'on nomme aussi Gainier, s'éleve à la hauteur de vingt-cinq à trente pieds; ses fleurs paroissent avant les feuilles, elles sont lanugineuses & d'un beau rouge, en épis sur les branches, & en très grande quantité, ce qui fait un fort bel effet, elles fleurissent en Avril: après leur fleuraison, leur pistil devient une silique à plusieurs loges, platte, longue & membraneuse: chaque loge renferme une semence platte: ces siliques mûrissent

à la fin d'Août. Les feuilles de cet arbre sont rondes & veinées, simples, & alternes le long des branches, blanchâtres en dessous; ses feuilles & ses gousses sont astringentes. Il se reproduit de graines, de marcottes ou de boutures: il faut lui donner de tems en tems quelques labours, & le tailler de façon qu'il ait une tête bien garnie, il se plaît dans un endroit exposé au soleil, & dans une terre légere arrosée fréquemment.

CHAPITRE XXII.

Du Marronnier d'Inde.

LE Marronnier est un arbre qui s'éleve jusqu'à quarante pieds, il est garni d'une quantité prodigieuse de branches, chargées de feuilles digitées & opposées: leur pédicule est articulé avec les branches, elles sont longues, assez larges, dentelées & ameres: les fleurs sont disposées en panicule au bout des branches, elles sont en assez grand nombre: elles sont en rose & varient par la couleur, suivant l'espece du Mar-

ronnier. Le Marronnier ordinaire les a composées de cinq petales blancs, marquées au milieu d'une petite tache rouge, n'ayant presque pas d'odeur, & accompagnée d'écailles : elles sont hermaphrodites, mais il y en a beaucoup de stériles. Leur pistil devient une capsule de trois à quatre loges presque rondes, garnies d'épines, & qui contient depuis un jusqu'à trois fruits, séparés chacun par une cloison, de couleur brune, & d'un goût amer. L'écorce du Marronnier prise à la dose d'un gros, guérit les fievres intermittentes : son fruit mis en poudre, pris comme le tabac, fait éternuer & jetter beaucoup de pituite : les pauvres gens se servent de ces fruits pour se chauffer pendant l'hiver, après les avoir coupés en deux. Ils sont employés pour engraisser le bétail, après les avoir fait bouillir pour cet effet dans de l'eau de chaux, ayant eu soin de les piquer avant dans deux ou trois endroits. On les pele & on les fait tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraiche ; une lessive de cendre de sarmens dans laquelle on la feroit tremper, feroit le même effet, suivant M. Bon, Premier Président de la Cour

des Aides & Finances de Montpellier ; auquel on est redevable de cette découverte : puis on les écrase & on les réduit en pâte, dont on nourrit les bestiaux, les porcs & la volaille On pourroit aussi se servir des Marrons pour blanchir & dégraisser le linge en place de savon, en en mettant une douzaine bien pilés dans quatre pintes d'eau qu'on a fait bouillir : on les emploie aussi après les avoir fait sécher & réduire en poudre pour décrasser les mains. En Canada les habitans préparent le fruit du Marron d'Inde de telle sorte qu'ils s'en servent comme de bougies, mais la lumiere qui en provient est triste. Les Marrons d'Inde peuvent aussi tenir lieu de lampes de nuit ; pour cet effet on les pele & on les fait sécher après les avoir percés de part en part. Lorsqu'on veut s'en servir, on les fait tremper dans de l'huile pendant vingt-quatre heures : on passe une mêche par le trou qu'on a fait, & on le met dans un petit vaisseau où il y a de l'eau, la mêche étant allumé éclaire jusqu'au jour. Le Marronnier fleurit en Mai, son fruit murit en Septembre. Il est employé pour les avenues & les gran-

des allées. Il croît promptement, a la tige fort droite & donne beaucoup d'ombrage, ce qui le fait rechercher, quoiqu'il salisse beaucoup les allées par la chute de ses fleurs & de ses feuilles. On le reproduit de semences, il se cultive comme l'Acacia. Pour leur faire la tête belle, on les étête en bec de flute en tournant la coupe du côté où le soleil ne donne pas, & ayant soin de l'envelopper avec du foin haché & pétri avec de la terre, de peur que la pluie ne pénetre le cœur de l'arbre. Il y a une espece de Marron d'Inde appellé Parien, qui est beaucoup plus petite que le précédent, il ne s'éleve chez nous qu'à la hauteur de quinze à vingt pieds; ses feuilles sont plus petites, moins ameres, & tiennent à des tiges fort longues, articulées, & tenant aux rameaux de l'arbre. Ses fleurs sont rouges, & sont d'abord comme en tube, mais ensuite elles s'épanouissent en rose, & ressemblent assez à celles du Géranium ou du Chevrefeuille Romain, excepté qu'elles ont cinq pétales; elles sont d'un beau rouge foncé, inodores, disposées en panicules, comme dans le Marronnier ordinaire, mais en moin-

dre quantité. Le fruit qui leur succede a son enveloppe moins garnie de piquant, les fruits qu'elle contient sont aussi plus petits & moins ameres. Il se cultive du reste & a les mêmes propriétés que le Marronnier d'Inde.

CHAPITRE XXIII.

Du Tilleul.

LE Tilleul appellé aussi Tillet & Tillot, est un arbre qui s'éleve jusqu'à la hauteur de soixante pieds. Cet arbre est fort rameux & garni de feuilles alternes, rondes, finissant en pointe, velues, luisantes, dentelées; ses fleurs sont axillaires, corymbiformes, sur un pédicule ailé; elles sont hermaphrodites, en rose, d'un blanc citrin, & répandent une odeur fort agréable: leur pistil devient une capsule à cinq loges fermées, & dans chaque loge il y a une à deux semences ovoïdes. Il y a deux especes de Tilleul, l'un à grandes feuilles, l'autre à feuilles plus étroites: ce dernier a aussi son écorce plus rude, &

ses fleurs plus petites & plus tendres : on l'appelle aussi Tilleul mâle. Le Tilleul répand une séve fort abondante & sucrée, non-seulement lorsqu'on lui fait des incisions, mais ses feuilles en sont remplies, ainsi que celles de l'Erable & le Frêne, & cette séve ramassée produit un sucre par des ébullitions & clarifications répétées. Sa fleur est usitée dans l'apoplexie, l'épilepsie, les vapeurs & le délire commençans. Ses feuilles sont dessicatives, diurétiques & emménagogues ; sa semence est astringente, elle arrête les flux de sang & les diarrhées, mais il faut ne l'employer que vers la fin de cette maladie, comme nous l'avons déja dit, en parlant des autres astringens. Le suc visqueux de la seconde écorce, est excellent pour guérir la brulure : on emploie les deux pour faire couler les chaudes-pisses. Son bois est blanc, léger, aisé à couper, & peu sujet aux vers, ce qui le fait rechercher des Menuisiers, Layetiers, Coffretiers, Tourneurs & Sculpteurs : les ouvriers en cuirs estiment beaucoup les tables de Tilleuls, parcequ'elles n'émoussent pas leur tranchet. On le débite en tables

épaisses, depuis deux jusqu'à cinq pouces, & longues de douze. L'écorce de la premiere espece sert à faire des cordes de puits : on file son écorce intérieure pour en faire de grosses toiles : on pourroit en faire du papier. Le Tilleul le plus estimé, est celui de la premiere espece : on en fait des allées dans les jardins, & des bosquets. Il lui faut une terre grasse & humide, il fleurit au mois de Mai : il vient de semences ou de plants enracinés, il croît fort vîte, mais n'est pas de longue durée, car il se verse & se creuse facilement.

CHAPITRE XXIV.

De l'Adhatoda.

CET arbre nous vient des Indes : on en distingue de plusieurs especes : savoir, celui dont les fleurs sont solitaires & axillaires ; celui dont la fleur est en épi, & sort de petites folioles membraneuses ; celui dont l'épi est fort long, & dont la fleur est inclinée, & celui qui est annuel. La premiere espece a la

feuille assez semblable à celles du Saule & opposées, blanches en dessous, vertes en dessus, elles diminuent à mesure qu'elles s'éloignent du bas de la branche, les fleurs naissent au nombre de deux, une de chaque côté de l'aîle de la feuille : elles sont blanches, contenues dans un calice oblong & divisé en cinq parties ; elles sont monomonopétales, personnées, leur levre supérieure est pointue & recourbée, l'inférieure est divisée en trois parties, leur pistil devient une capsule à deux valves qui s'ouvrent avec force, lorsque cette capsule murit : il y a dans chaque valve deux semences applaties. La seconde espece donne beaucoup de branches inclinées vers la terre : elle a des feuilles petites, semblables à l'hysope, opposées, rudes, dures & vertes ; ses fleurs sont placées au haut des branches, elles sont en épis, blanches, & approchent pour la forme de celles du Thym, personnées, & ont la même forme que les précédentes. La troisieme espece a les feuilles ovoïdes & pointues vers l'extrémité, lisses & vertes ; les tiges sont terminées d'un épi fort long : chaque fleur est entourrée de petites folioles

membraneuſes qui tombent lorſ-qu'elle eſt ſtérile. La derniere eſpece ne differe que par ſa petiteſſe ; ces arbuſtes ne s'élevent pas chez nous à une hauteur fort conſidérable : on les multiplie de graines, de marcottes & de boutures. Ils fleuriſſent en Août, il leur faut une terre ſablonneuſe : on les met ordinairement dans des caiſſes pour les garantir, dans la mauvaiſe ſaiſon, des pluies & des frimats. Leurs feuilles & leur bois garni de ſon écorce, guériſſent la fievre.

CHAPITRE XXV.

Du Tamaris.

CET arbre s'éleve aſſez haut en Allemagne, mais en Italie & en France il n'acquiert pas une hauteur conſidérable, ſon écorce qui eſt griſe par le dehors, eſt rouge en dedans ; ſon bois eſt d'un blanc rougeâtre, ſes rameaux ſont garnis de feuilles alternes, petites, & longues, d'un vert pâle ; ſes fleurs ſont axillaires & naiſſent en épis : elles ſont

en rose, d'un blanc rougeâtre, & fort petites, leur pistil devient une capsule à une loge qui contient plusieurs semences ovoïdes, aigretées Le Tamaris fleurit en Mai & Juin : il aime les lieux humides, il se multiplie de marcottes & de boutures. L'écorce du Tamaris est apéritive & emménagogue. Amatus Lusitanus parle de deux femmes qui furent guéries de l'Eléphantiasis par le moyen de cette écorce, & en conclud qu'on pourroit s'en servir dans la cure de la vérole. On fait avec le bois du Tamaris des gobelets, fourchettes & cuillers pour l'usage de ceux qui ont mal à la ratte ; son écorce est aussi astringente : on s'en sert dans l'hemophtisie, ainsi que des feuilles. Six onces de cette écorce, bouillies dans six pintes d'eau réduites à la moitié, sont bonnes dans l'hydropisie & les affections catharreuses.

CHAPITRE XXVI.

Du Palmiſte.

IL y a pluſieurs eſpeces de Palmiſtes : les Botaniſtes en comptent ſix principales : ſavoir, 1°. le Palmiſte qui produit le cocos, 2°. Le Palmiſte qui produit la Noix appellée Aréca. 3°. Le Palmier dattier qui ſe diviſe en grand & en petit. 4°. Le Palmiſte franc. 5°. Le Palmier de montagne. 6°. Le Palmier épineux.

Le Palmiſte qui produit le Cocos, ſe diviſe en Palmiſte des Indes, Palmiſte des Maldives, & Palmiſte du Pérou. Le Palmiſte des Indes eſt un grand arbre qui s'éleve à la hauteur de 50 pieds ; ſa tige eſt droite, il eſt chargé de beaucoup de rameaux ; ſes feuilles ſont longues, dures, épaiſſes, aîlées, leur convexité regarde le dedans de la feuille. Les fleurs mâles & femelles ſont ſur le même pied : elles ſortent d'une

d'une gaîne qu'on appelle ſpathe, fendue d'un côté : le fruit qui leur ſuccede eſt gros comme la tête d'un enfant, & diviſé par trois lignes dans toute ſa longueur. Cet arbre produit de ces fruits chaque mois de l'année, lorſqu'il a commencé à en donner. Ce fruit eſt recouvert d'une peau membraneuſe, liſſe, & qui ſe ſépare en fibres dures & de la groſſeur d'un crin : deſſous cette membrane, ſe trouve la noix de cocos, qui eſt fort dure & fort épaiſſe. Lorſqu'on a ouvert cette noix, on trouve premierement une chair blanche fort nourriſſante, & qui a le goût de l'amande. Cette ſubſtance moëlleuſe eſt en très grande quantité dans chaque fruit : elle tient avec force au dedans de la coque, & en ſon milieu elle contient un grand verre d'une liqueur claire, agréable au goût & à l'odorat, & approchant aſſez du vin muſcat. Du bas des jeunes branches de cet arbre, il ſort par les inciſions que les habitans lui font, une liqueur vineuſe, dont ils tirent de l'eau-de-vie par la diſtillation ; en l'expoſant au ſoleil, ils en font du vinaigre, & en le cuiſant ſur le feu, ils en préparent un vin doux &

ques ; elles contiennent un noyau long, & fort dur, qui est partagé par un sillon dans toute sa longueur, & qui étant brulé, entre dans la composition de l'encre de la Chine. Le bois sert aux Charpentiers & à faire des pieux qui résistent long tems dans l'eau. Ses feuilles servent à bruler & à couvrir les cabanes des paysans : on fait des balais avec les grappes, & des cordes avec leurs hampes.

L'Areque, est une espece de Palmier, dont la tige est droite & haute : ses feuilles sont aîlées ; avant leur développement elles sortent droites avec leurs divisions, qui sont pliées en deux, & rapprochées comme un éventail fermé : les fleurs ont six pétales, trois grands & trois petits, elles approchent des fleurs liliacées, & ont six étamines opposées à chacune des divisions du calice ; les mâles & les femelles sont sur le même panicule, elles sont accompagnées de plusieurs écailles : il leur succede un fruit presque rond, de la grosseur d'une noix, de couleur jaunâtre lorsqu'il est mûr, renfermant un fruit conique pour l'ordinaire & ressemblant assez pour la couleur à

une noix muſcade, ce fruit eſt appellé Teurfel ou noix d'Areque : lorſqu'il n'eſt pas encore mûr, il enivre; mais ayant acquis ſa maturité, il eſt aſtringent. On retire un ſuc du tronc & des branches de cet arbre, qui étant épaiſſi, eſt d'une couleur brune, aſſez dure, d'un goût amer en premier lieu, & enſuite aſſez agréable, auquel on a donné le nom de Cachou. On eſt encore en peine, ſi cette pâte eſt le ſeul ſuc de l'Aréca, & s'il n'eſt pas mêlé avec le ſuc de quelque autre arbre : quoi qu'il en ſoit, j'ai un fort beau morceau de Cachou ſur lequel il y a une feuille d'Areque bien entiere.

Le Palmier franc eſt un grand arbre droit, & d'une hauteur démeſurée. Ses racines ſortent de terre de la hauteur de deux ou trois pieds, mais elles ſont entrelacées fort étroitement. Cet arbre eſt plus gros par le haut que par le bas; lorſqu'il eſt encore jeune, ſon écorce eſt griſâtre & marquée d'eſpace en eſpace d'un cercle qui marque le nombre de ſes années, mais ces marques s'effacent par la ſuite. Son ſommet eſt orné de pluſieurs branches garnies de feuilles vertes, longues & étroites : les bran-

ches les plus tendres qui ne sont pas encore épanouies, s'élevent directement au milieu de l'arbre. Cet arbre se décharge tous les mois de quelques-unes de ses branches, & d'une écorce qui se détache de dessous, qui est longue de quatre à cinq pieds, & large de deux ou trois, de l'épaisseur d'un cuir de bœuf. Les habitans les emploient pour servir de couverture à leurs petites habitations, ou à quelque partie de leurs demeures, comme leurs cuisines. Du milieu des branches qui sont au sommet de l'arbre, sortent plusieurs belles fleurs jaunes, assez petites, & qui sont suivies de fruits gros comme des œufs de poule, ils sont attachées à la même grappe, & sortent d'une spathe fendue d'un côté qui les recouvre exactement. Au dessous des feuilles se trouve une moëlle blanche, qui à le goût d'une amande d'aveline : les habitans donnent à cette moëlle & aux jeunes feuilles qui l'entourent, le nom de Chou de Palmiste, parcequ'ils mettent la moëlle & les feuilles dans leur potage, ce qui lui donne un goût délicieux. Il y a une autre espece de Pamiste franc, mais plus petit, son fruit n'est que de

la grosseur d'un pois, dur, recouvert d'une écorce facile à détacher, tacheté de différentes couleurs, & fort recherché de Negres pour en faire des chapelets. Le tronc de l'arbre est employé pour faire des canaux & des goutieres, & recherché des Tourneurs & des Menuisiers.

Le Palmier de montagne, est un arbre qui pousse d'une seule racine deux ou trois troncs qui portent des feuilles fort longues & étroites, en éventail; ses fleurs sont corymbiformes & blanches, il leur succede un fruit de la forme d'une pomme de Pin, renfermant une pulpe assez agréable: on fait avec ses feuilles un fil fort & délié, dont on fabrique de la toile.

Le Palmier épineux, est ainsi nommé, parceque sa tige est toute hérissée d'épines. Ses tiges & ses feuilles sont aussi garnies de piquans fort aigus & si dangereux, que lorsque quelqu'un en est piqué, il court risque d'en être longtems incommodé, s'il n'y apporte un prompt remede: celles qui entourent le tronc de l'arbre sont plattes, longues comme le doigt, de la figure d'un curedent, polies, & d'une couleur brunâ-

tre. Les Negres avant que de s'en approcher mettent le feu au tour du pied de l'arbre, pour bruler toutes les épines. Lorsque la gousse de son fruit, qui vient par régime, est en maturité, elle s'ouvre & laisse paroître un bouquet de fruits de la grosseur d'un œuf de poule, & dans leur maturité d'un jaune doré, & d'un goût maussade : ils contiennent un noyau gros comme une noix, rond, & percé en dessous de trois trous, dont il y en a un plus grand que les autres, dans lequel il y a une amande assez dure, blanche, & ayant le goût de fromage rance : on engraisse les bestiaux avec la chair de ces fruits, & on en tire une huile épaisse comme du beurre, jaune & d'un goût assez doux. Pour cet effet on ramasse quantité de ces fruits, & en les couvrant on les garantit de la pluie & du soleil : au bout de quinze jours on les pile, afin de séparer la pulpe d'avec le noyau ; lorsque la pulpe est entierement séparée, on la jette dans une chaudiere remplie d'eau bouillante, & quand elle est extremement chaude, on la met sous la presse, & on en retire l'huile, qu'on fait rebouillir pour en ôter toute

l'humidité : on s'en sert pour s'éclairer on peut aussi s'en servir comme de beurre dans la nécessité, les Negres en mangent avec leur pain. Appliquée extérieurement, elle appaise la goutte & les rhumatismes, les douleurs d'oreille, de coliques, & fortifie les membres : l'amande du fruit est adoucissante, on en retire l'huile par l'ébullition, dont on se sert dans la friture, l'ayant fait bouillir auparavant avec un peu de cassave pour lui ôter un goût aromatique qui lui est naturel ; quatre onces de cette huile avec deux d'eau de pourpier purgent fortement, sans tranchées.

Il y a une autre espece de Palmier épineux, qui croît dans les Isles Moluques, Philippines, &c. dont la tige est remplie d'une moëlle qu'on en retire, & qu'on prépare en petits grains, on lui donne le nom de Sagou. Le Sagou dont ils se servent dans les maladies de langueur, & pour nourrir les personnes délicates, est cette pâte mêlée avec du jus de poisson, du suc de limon & quelques aromates ; mais nous n'en avons pas en Italie ni en France. Les Hollandois qui font ce trafic avec les habitans, préférant le premier qui leur revient à

meilleur marché, ce qui fait que depuis quelques années on a abandonné l'usage du Sagou pour s'en tenir à la poudre de l'Orchis de Perse appellé Salab, qui ne se corrompt pas aussi aisément que le Sagou, & n'est pas si sujet à être sophistiqué, cette poudre pouvant se préparer sous nos yeux. Les feuilles de cet arbre sont aîlées, les fleurs mâles ou femelles sont sur le même pied : elles ont un calice à six feuilles comme les précédentes, six étamines, leurs anteres sont parallipipedes, & font corps avec les filets : elles s'ouvrent longitudinalement par les côtés en deux loges, il leur succede un fruit qui contient trois osselets ronds. Les feuilles de ce Palmier servent à couvrir les maisons, elles sont chargées d'une espece de duvet, dont les habitans font des étoffes : leurs nervures servent à faire des cordes : on tire de l'arbre en y faisant des incisions, une liqueur fort agréable.

Les Palmiers viennent de semences & de racines : ceux qui viennent de semences, sont très longs à donner du fruit ; il leur faut un terrein sablonneux, ils fleurissent vers le mois de Mars, il leur faut la même culture qu'aux Oran-

gers. Le Palmier dattier peut venir chez nous en pleine terre, les autres se transportent dans la serre aux approches du froid : on peut favoriser la fécondation des fleurs femelles des Palmiers qui ont leurs fleurs mâles sur des pieds différens que les fleurs des femelles, en coupant les grappes des fleurs mâles & les mettant sur les pieds femelles.

CHAPITRE XXVII.

Du Platane & de l'Erable.

LE Platane ou Plâne, est un arbre qui est fort élevé, sa tige est ronde & droite, l'écorce qui le recouvre est blanche & s'enleve par écailles, ses rameaux croissent en assez grand nombre & sont chargés de feuilles alternes, fort larges, divisées en plusieurs parties, anguleuses, & attachées à de longs pédicules, elles ressemblent assez à celles de la vigne : il y a une stipule à chacune de ses feuilles, elle fait corps avec le pédicule & ne tombe qu'avec lui, & forme autour des branches une gaîne assez longue, dont

les bords s'élevent, & sont dentelés inégalement; ses châtons sont ramassés en pelottons, les mâles sont séparés des femelles, mais sur le même pied, il leur succede un fruit sphérique de la grosseur d'une noisette. Cet arbre produit un grand ombrage, il aime un terrein sablonneux & humide; ses feuilles sont résolutives, son écorce cuite dans le vinaigre est odonthalgique, la décoction de son fruit est aléxipharmaque. On peut tirer de l'huile de ces fruits après les avoir macérés dans de l'eau salée. Il est parlé, dans l'Histoire, de Planes prodigieux pour la grosseur, tels que celui de l'Université d'Athenes, celui de Lycie, & celui de Vélitri.

L'Erable que nous appellons chez nous Pied d'Oie & Latane aquatique, est un arbre dont les especes les plus connues sont, l'Erable blanc de montagne ou Sycomore, l'Erable à feuilles rondes, l'Erable à feuilles de platane, le petit Erable plane, l'Erable blanc, l'Erables à feuille de Frêne, & l'Erable commun ou petit Erable.

L'Erable de montagne ou Sycomore, est un arbre qui s'éleve fort haut en peu de tems; sa tige est droite, son écorce

unie, ses rameaux sont chargés de feuilles opposées par les pédicules, larges, découpées en plusieurs parties, d'un vert foncé en dessus, blanchâtres en dessous ; elles donnent du lait si on les déchire, ou si l'on casse le pédicule auquel elles sont attachées. En été elles sont couvertes d'un suc roussâtre qui est sucré, d'un jaune verdâtre. Ses fleurs sont en rose, disposées en épi, hermaphrodites, il y en a beaucoup de stériles, & souvent même elles le sont toutes sur un même pied : elles fleurissent en Avril & Mai, il leur succede une capsule à deux ou trois loges fermées & aîlées, qui contiennent deux à trois graines sphériques. Cet arbre s'accommode à toutes sortes de terreins, il faut l'arroser de tems en tems. On le met dans les avenues & les salles dans les parcs, il donne beaucoup d'ombrage. On en retire par incision en Canada & en Virginie un suc qui laisse dans la bouche un goût sucré, qui est fort transparent, & qui, évaporé, donne un sucre gris connu sous le nom de sucre d'Erable : pour cet effet on fait à l'arbre une incision profonde de deux ou trois

pouces, on adapte dessous un tuyau de bois qui conduit le suc dans des pots ce n'est que depuis le milieu du mois de Mars, jusqu'à la mi-Mai qu'ils donnent ce suc. Les Canadiens le mêlent avec de l'eau & en font une boisson délicieuse, ils le font aussi épaissir en consistance de sucre, qui est fort bon pour la poitrine. Cet arbre résistant à la violence & à la continuité des vents, peut être employé lorsqu'on en veut garantir des habitations ou des plantations. Son bois est fort sonore, ce qui fait que les Luthiers en font leurs violons, guitarres, clavessins; il n'est pas sujet à se fendre, ce qui le fait rechercher des Tourneurs, Sculpteurs, Menuisiers, & autres ouvriers. Ses feuilles & ses fruits sont astringens, sa racine pilée est bonne pour les obstructions de foie.

Il y a une espece de Sycomore panaché, ce qu'on doit attribuer à une maladie de l'arbre, ou à la mauvaise qualité du terrein; mais lorsque l'arbre devient plus fort, ou qu'on améliore la terre, il redevient dans son état naturel; cependant si on seme de la graine de ces Sycomores ainsi panachés, ils conservent fort long-tems la variété de

leurs couleurs. Cet arbre se muliplie de marcottes, de boutures, de graines, de greffes, en le greffant sur les autres Erables.

L'Erable à feuilles rondes, a l'écorce épaisse & un peu blanchâtre, il devient assez haut, ses feuilles sont moins découpées que celles du Sycomore, fort larges & belles à la vue; ses fleurs & ses autres parties sont comme dans le Sycomore : il fleurit au mois de Mai, son fruit est mûr au mois de Septembre : son bois est veiné, ce qui le fait rechercher des Ebénistes.

L'Erable à feuilles de Platane s'éleve fort haut, il donne une belle tige droite, dont l'écorce est blanchâtre fur le vieux bois; ses feuilles sont d'un vert tendre en dessus & en dessous, & ressemblent à celles du Platane. Il n'est pas sujet à être attaqué par les insectes comme le Sycomore; ses fleurs sont d'un beau jaune, il donne un très bel ombrage, & croît avec plus de promptitude que le Sycomore : il ressemble du reste au Sycomore, il fleurit en Mai.

Le petit Erable plane, a la feuille plus grande & plus mince, que le précédent,

d'un vert plus pâle, jaunâtre en dessus, un peu bleuâtre en dessous, il ne croît pas si vîte, il lui faut un terrein sec & élevé : on l'appelle aussi Erable à sucre, & Erable de Virginie, parceque les habitans de cette contrée en retirent aussi un sucre, ainsi que du Sycomore.

L'Erable blanc est fort commun en Virginie, il a les feuilles d'un vert brillant en dessus & argentin en dessous : il fleurit en Janvier, & donne de très belles fleurs rouges, il leur succede des fruits de même couleur. Il lui faut une terre grasse qu'on ait soin d'arroser de tems en tems avec de l'eau chargée de sels.

L'Erable à feuille de Frêne croît fort vîte : ses feuilles different des autres especes d'Erable par la forme, & ressemblent assez à celles de Frêne, elles sont d'un vert tendre : son bois est fort recherché des mêmes ouvriers qui emploient celui du Sycomore.

L'Erable commun ou petit Erable, qu'on nomme aussi Erable de campagne, est ordinairement petit : il a l'écorce épaisse & blanchâtre. Ses feuilles sont petites & d'un vert foncé, sujettes à être couvertes de galle-insectes. On s'en

sert en place de charmilles pour faire des palissades : car la charmille a le défaut de ne venir que dans un bon terrein, au lieu que l'Erable croît à l'ombre & par tout ; ses fleurs sont mâles & stériles : il transude aussi de ses feuilles un suc sucré. Son bois est recherché des mêmes Artistes que le Sycomore, ainsi que des Ebénistes & des Arquebusiers : les Tourneurs en font des gobelets extrememement minces & transparens. Le bois qui se trouve dans les nœuds nommés broussins, est ondoyé de plusieurs couleurs : on en fait des tabatieres, des étuis, & d'autres petits ouvrages : les racines, quoique moins belles, sont aussi employées aux mêmes ouvrages. Il y a encore plusieurs autres especes d'Erables, mais comme elles ne se trouvent que chez les curieux, nous n'en ferons pas mention, celles que nous avons décrites étant les plus recherchées & les plus utiles, soit pour l'agrément dans un jardin, soit pour l'utilité qu'on en peut retirer.

❧

CHAPITRE XXVIII.

De l'Aune, du Bouleau, du Charme, du Coudrier, du Chêne, & du Hêtre.

L'AUNE est un arbre dont la tige est droite, il s'éleve fort haut : son écorce est noirâtre, son bois est rouge, ses feuilles avant leur développement, sont pliées en deux & appliquées en face les unes des autres par leur tranchant, elles sont alternes, rondes, dentelées, vertes, luisantes & visqueuses : ses fleurs sont à châtons accompagnées d'écailles ; il leur succede des fruits séparés des fleurs sur le même pied, qui renferment une graine rougeâtre, platte, qui tombe lorsque les écailles étant séches, viennent à s'ouvrir. Cet arbre aime beaucoup les lieux humides : c'est pourquoi on l'emploie pour garnir le bord d'un étang ou d'une riviere. Il se reproduit de plants enracinés : on les plante à trois pieds de distance l'un de l'autre dans des trous profonds d'un pied, on les recouvre de terre,

après les avoir coupés deux doigts au dessus de la surface de l'horison, il peut se reproduire aussi de boutures. Son bois sert à bâtir sur pilotis, & à faire des digues : car au lieu de pourrir dans l'eau, il s'y durcit, & s'y change, pour ainsi dire, en pierre. On s'en sert beaucoup à Venise & à Amsterdam, pour faire les fondemens des maisons : on en fait aussi des perches ; les Tourneurs s'en servent pour faire des chaises ; son écorce & son fruit infusés avec du fer ou du vitriol, servent à faire de l'encre. Les Teinturiers, les Tanneurs & les Chapeliers se servent de son écorce, les Couteliers s'en servent aussi pour teindre l'os en noir. Son fruit & son écorce sont astringens : on les emploie en gargarisme pour les inflammations de la gorge, & dans les écoulemens qui proviennent du relâchement des parties. La décoction de ses feuilles fraiches, délasse les voyageurs, & si on en frotte le bois des lits, fait mourir les puces : elles sont résolutives. Les habitans des Alpes s'en servent pour guérir la paralysie, les rhumatismes, la goutte sciatique : on remplit quelques sacs de feuilles de cet arbre, on les fait chauf-

fer au four ou au soleil : on les met dans un lit, dans lequel on couche le malade, qu'on recouvre des mêmes feuilles & d'une bonne couverture, ce qui le fait suer abondamment, & le guérit en peu de tems. Il fleurit en Mars, & son fruit est mûr au mois de Septembre.

Le Bouleau est un arbre assez grand ; sa tige est cylindrique : son écorce se leve par anneaux circulaires, elle est lisse & rougeâtre ; dessous cette écorce il y en a une autre mince & blanche, dont les anciens se servoient en place de papier : ses rameaux sont déliés & flexibles, garnis de feuilles alternes, pointues, dentelées, larges, & d'un vert tendre : elles ont un côté plus large que l'autre, ainsi que dans l'Aune, & prolongé sur le pédicule qui est cylindrique ; leur surface est parsemée de petits globules rougeâtres & mobiles, leur châtons sont accompagnés de plusieurs écailles, ils ne sont suivis d'aucun fruit, mais il naît en même tems sur le même pied dans des endroits différens, une capsule platte à deux loges, dans chacune desquelles se trouve une semence platte, mais dont une avorte,

ainſi que dans l'Aune. Cet arbre ſe plaît dans les lieux humides, il ſe reproduit comme l'Aune : ſon bois ſert à faire des paniers, des manches de couteaux, des roues, des timons : on fait des paniers avec ſa premiere écorce, & des cordes à puits avec la ſeconde. Ses branches ſervent à faire des cercles de tonneaux : ſon charbon eſt employé pour fondre les métaux. Les jeunes rameaux font de bons balais : les Pédans s'en ſervent en France pour châtier les enfans. Son écorce entortillée ſert à faire des torches pour éclairer, car elles ſont impregnées d'un ſuc bitumineux. On l'emploie en Suede pour faire les couvertures des maiſons; réduite en cendre, elle eſt propre à verniſſer les vaſes de terre cuite. En Canada on fait des canots avec cette écorce, cet arbre y étant d'une groſſeur prodigieuſe; les payſans en font auſſi des eſpeces de ſandales : ſes feuilles donnent une légere teinture jaune, & ſervent de nourriture aux brebis pendant l'hiver. Au printems, ſi on lui fait des inciſions, il en diſtille une liqueur agréable, qui ſe garde une année, & qui eſt vineuſe. Cette eau eſt vulnéraire, dé-

pliquées en face les unes des autres par leur tranchant ; les châtons sont accompagnés d'un calice écailleux ils ne produisent aucun fruit, mais il en naît sur le même pied qui sont séparés d'eux, & qui renferment une semence oblonque : il fleurit en Mai, ses fruits murissent en Juillet, Août. Son bois est blanc & dur : on en fait des coins pour détacher une meule de sa masse : des maillets, des poulies, des roues : son écorce teint en jaune : ses feuilles servent de nourriture aux troupeaux : il distile au printems sa seve, comme le Bouleau. Son bois chauffe mieux qu'aucun autre, il fait le meilleur charbon, les Verriers en font grand càs. Ses feuilles, ses châtons & ses racines sont astringentes, il se multiplie de graines & de plants enracinés, il vient plus promptement & est plus beau par la premiere voie. Ayant recueilli sa graine en Septembre, on la seme aussitôt, & à mesure que les jeunes plants croissent, on les sarcle, ayant soin de les arrroser de tems en tems. L'année suivante vers le mois de Novembre, on les transplante en pépiniere, on les met à deux pieds de distance

tance l'un de l'autre, & on les cultive de labours, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la hauteur de dix à douze pieds. On appelle la charmille provenant de cette maniere, charmille de grain : celle qui vient de plants, s'appelle charmille de souche, on s'en sert faute d'autre, mais elle est sujette à périr : il faut au Charme une bonne terre & un endroit bien aéré.

Le Coudrier ou Noisettier, est un arbre dont on distingue trois especes : savoir, le Noisettier sauvage, le Noisettier franc, & celui qui nous donne l'aveline. Ces arbres donnent beaucoup de rameaux pliants : garnis de feuilles, larges, grandes, dentelées, pointues, vertes en dessus, blanches en dessous, alternes ; elles ont un côté plus large que l'autre, & leur surface est pointillée avant leur développement, elles sont comme celles du Charme ; leurs châtons sont accompagnés d'un calice, qui n'est sensible que lorsque l'ovaire approche de sa maturité : sur le même pied, mais dans des endroits différens, naissent des osselets ovoïdes, renfermant des fruits variants pour le goût, la forme & la couleur suivant, l'espece

de l'arbre. Si c'est un Noisettier sauvage, les fruits sont blancs & tendres, si le Noisettier est franc, le fruit est rouge, plus long & ferme, & a un meilleur goût que le précédent, l'aveline est plus ronde, plus grosse & plus ferme que les autres especes, & couverte d'une pellicule brune : ces fruits restent un an sous terre avant que de germer. On éleve les Noisettiers de graines ou de boutures, ou de plant enraciné : cette derniere façon est la plus simple : on les replante à la fin de l'hiver : on ne laisse que les quatre ou cinq plus belles tiges, & on leur donne quelques labours au printems, ils aiment les endroits frais, sablonneux & humides : fleurissent en Février; leur fruit mûrit en Juin. Ce fruit est fort bon, les jeunes enfans, sur-tout les filles l'aiment beaucoup : les avelines sont d'usage aux collations dans le Carême. On fait avec ses branches des arcs, des fourches, des cercles de feuillettes, des fossets, des bâtons de lignes; les Chandeliers s'en servent pour faire les chandelles appellées à la baguette. La fameuse Baguette divinatoire étoit une branche de Coudrier; le charbon de

ſon bois eſt recherché des Peintres, des Sculpteurs pour eſquiſſer leurs deſſeins. Les châtons des Noiſettiers ſont aſtringens; ſes fruits ſont pectoraux & diurétiques, mais indigeſtes : on en tire par expreſſion une huile bonne pour les maux de dents.

Le Chêne eſt un arbre, dont on diſtingue pluſieurs eſpeces : ſavoir le Chêne, proprement dit, dont on diſtingue deux eſpeces, celui à petits pédicules, & celui à longs pédicules, le Rouvre, le Cerre qui ſe diviſe en mâle & femelle, l'Yeuſe, & le Liége.

Le Chêne à larges feuilles & à petits pédicules, eſt un arbre des plus hauts; ſa tige eſt groſſe & ronde, recouverte d'une écorce épaiſſe, caſſante & ridée, ſous laquelle ſe trouve l'aubier qui eſt fort conſidérable ; ſes rameaux ſont nombreux & garnis de feuilles alternes, larges, & découpées profondément : leur pédicule eſt extremement court, leurs châtons eſt accompagné d'un calice écailleux, qui ne devient ſenſible, que lorſque l'ovaire eſt proche de ſa maturité ; les châtons mâles ſont ſéparés des femelles, qui ſont cependant ſur le même pied, & qui donnent un

fruit qu'on appelle glands. Ces fruits sont de figure ovale de la grosseur d'une olive, engagés dans un calice qui a la forme d'une petite tasse, recouvert d'une membrane dure & lisse, qui renferme son amande divisée en deux lobes : il fleurit en Avril, ses fruits sont mûrs en Août.

Le Chêne à longs pédicules, est plus petit que le précédent; ses feuilles sont plus petites, plus étroites, plus aiguës, & plus vertes, son fruit est aussi plus petit, ses fleurs ressemblent à une étoile, elles sont rouges. On trouve sur ces deux especes de Chênes des excroissances écailleuses qui ont été formées par la piquure de petits vermisseaux, ce qui a attiré la séve dans cet endroit. On trouve quelquefois une humeur douce & mielleuse sur les feuilles de Chênes : c'est la séve de l'arbre qui s'est extravasée, les abeilles la ramassent. Le fruit du Chêne peut servir dans les disettes à faire du pain; dans ce cas, il faut le rôtir avant que de le moudre, il en sera moins lourd : les cochons s'en engraissent en peu de tems. Les calices des fruits & l'écorce de l'arbre, sont employés pour teindre en noir,

ainsi que les galles produites par la piquure des vermisseaux, ces mêmes galles servent à faire de l'encre. Son bois n'étant pas sujet aux vers & à se pourrir, est employé pour la construction des vaisseaux, mais il est néanmoins détruit par la cantharide & la teigne des vaisseaux. Il dure fort long-tems, pourvu qu'il soit à l'abri des injures de l'air, & qu'on l'ait employé sec : on s'en sert dans les bâtimens, pour faire des armoires, des bibliotheques, des boiseries, des tables, &c. Ses taillis fournissent des lattes pour les murailles, des échalats pour les treillages, & pour soutenir la vigne, des cercles pour les seaux, des cerceaux pour les tonneaux. Lorsqu'il est pourri, on l'emploie en place de fumier pour nourrir les plantes bulbeuses. L'écorce des jeunes Chênes sert à faire le tan, pour la préparation des cuirs : on en mêle avec la terre des serres chaudes : lorsqu'il ne peut plus servir aux Tanneurs, on en fait les mottes à bruler. En Medecine la poudre des calices de gland ou de l'écorce de Chêne, est employée avec succès dans les fievres intermittentes. Les feuilles, le gland,

& les galles de Chêne ſont aſtringens : on les emploie pour la colique venteuſe, & les tranchées des femmes nouvellement accouchées, & pour arrêter les diarrhées bénignes, & les autres écoulemens provenans du relâchement des parties ; l'aubier & la pellicule qui eſt ſous l'écorce du gland, poſſedent ſur-tout cette vertu aſtringente. Les anciens faiſoient manger du gland à ceux qui avoient été mordus ou piqués par quelques bêtes venimeuſes, ou qui étoient ſujets à la pierre : ils ordonnoient ſa décoction dans du lait à ceux qui avoient pris quelque poiſon ; ils employoient auſſi le gland pilé pour réſoudre les humeurs rébelles, & pour deſſecher les ulceres ; la décoction des tendrons de Chêne avec du vin, eſt un fort bon gargariſme dans les inflammations de la gorge. Les Chênes ſe reproduiſent de graines ; pour cet effet on ſeme au mois de Novembre les plus beaux glands dans une terre qu'on a laiſſé repoſer l'été précédent : on la laboure, on ſeme enſuite, & on paſſe la herſe par deſſus ; ils ſe reproduiſent auſſi de plants enracinés : on emploie ce moyen dans les bois tout garnis, car alors la

voie de graines feroit trop longue : on fait cet ouvrage au mois d'Octobre ou au milieu de l'hiver. Les Chênes vivent sept à huit cens ans, & même davantage, ils donnent beaucoup de couvert, ils conviennent dans les palissades, les massifs des grands bosquets & les avenues.

Le Rouvre n'est pas si haut que le Chêne précédent, il a le tronc assez gros & tortu, ainsi que ses branches : son bois est dur, ses feuilles sont découpées profondément, son gland est plus doux que celui de l'autre espece, mais étant mangé, il fait mal à la tête, & cause une sorte d'ivresse : il faut pour y remédier le faire rôtir auparavant ; il est suspendu à des pédicules fort longs.

Le Cerre est une espece de Chêne, dont on distingue deux especes, le mâle & la femelle : le mâle est fort droit, ses feuilles sont grosses & découpées plus profondément que les autres especes, son gland est verd, obtus & fort amer, les cochons n'en mangent que faute d'autre nourriture, il est presque enfoncé en entier dans sa capsule, qui est hérissée d'épines aiguës & assez roides.

Ces calices donnent une teinture noire, mais de peu de durée : il aime les lieux champêtres.

Le Cerre femelle a la tige fort grosse, mais creuse, l'écorce fort épaisse & tendre, il aime les lieux humides ; ses feuilles sont longues & étroites, elles sont situées perpendiculairement, ce qui fait que l'eau de la pluie dégoute sur le tronc, dont l'écorce est fort mince, & pourrit son bois, qui par cette raison n'est pas propre à bâtir, ni même à faire du charbon : on en fait des essieux. Son gland est fort petit, amer, & dédaigné des pourceaux. Il n'est pas long, mais presque rond, il est aussi enfermé dans son calice qui est garni d'épines, mais plus foibles que les précédentes : elles sortent ordinairement deux à deux, & sont attachées par une queue fort courte : on les préfere pour la teinture à celles des autres especes de Chênes. Du reste, ses feuilles & son écorce, ainsi que ses autres parties, sont employées comme astringentes, ainsi que celles des autres especes : on les met dans les massifs des bosquets.

L'Yeuse ou Chêne vert, est un arbre haut de cinq pieds, dont l'écorce est

brune, les rameaux remplis d'un duvet blanc, les feuilles oblongues & dentelées, vertes en dessus, blanchâtres & lanugineuses en dessous, d'un goût astringent, ses châtons sont oblongs; les fleurs femelles sont sur le même pied : il leur succede des glands de même forme que ceux des Chênes ordinaires, mais plus petits. Cet arbre est toujours vert : on en fait des palissades & des boules, & autres masses de diverses figures tondues au ciseau pour orner les parterres. Ses feuilles sont estimées un bon aliment pour les bœufs. Les coques ou galles connues sous le nom de graine d'écarlatte ou Kermès, sont produites par la piquure d'une espece de punaise qui s'attache au tronc & aux feuilles d'une espece de Chêne vert. La pulpe de cette galle est employée en Médecine pour faire le sirop de Kermès; cette pulpe séchée sans sa peau, est employée par les Teinturiers : on l'appelle alors pastel d'écarlatte. Les feuilles de cet arbre sont petites & piquantes posées sur un pédicule fort & court; leur fruit est rond & recouvert presque en entier de la capsule qui est toute remplie d'aiguillons. On apprête

le pastel avec la potasse, & pour en hâter la fermentation, on se sert de chaux vive, laquelle jointe à cette potasse & aux liqueurs chaudes qu'on entretient toujours dans un même état, fait que dans deux ou trois jours on voit bouillir le pastel comme le vin nouveau : son écume est d'un blanc verdâtre. Si la potasse dominoit trop, & qu'elle altérât la couleur du pastel, on la rabattroit avec de l'eau de son. Cette espece d'Yeuse est fort commune chez nous. Du mot de Kermès est venu le nom de cramoisy ; & le nom de vermillon que les François donnent à cette plante vient de ce que lorsqu'on fait sécher le Kermès, toute sa substance intérieure paroît se changer en petits vermisseaux. Pour remédier à cet accident, on fait macérer pendant quelque tems dans du vinaigre les grains de Kermès avant de les faire sécher, ce qui tue les œufs des petits vermisseaux qui ont donné origine à cette précieuse coque. On faisoit autrefois les couronnes lyriques avec l'Yeuse ; son fruit est fort long à mûrir, ses feuilles sont plus astringentes & plus dessicatives que celles du Chêne ordinaire. Ses racines cuites dans du vin

nouveau, sont très bonnes appliquées sur la brulure; son bois est employé à faire des essieux & des étuis de poche: on en fait aussi des guittares, car il est fort sonore.

Le Liége est une espece de Chêne, dont le tronc est fort gros, & recouvert d'une écorce spongieuse, qui se leve par anneaux circulaires, si on n'a soin de l'ôter, car elle est poussée par une autre écorce qui est dessous; ses feuilles sont plus grandes & plus longues que celles du Chêne vert, dentelées & piquantes, ses châtons & ses fruits sont aussi semblables à ceux du Chêne vert. On ôte tous les trois ans l'écorce de cet arbrisseau, il s'en porte beaucoup mieux: il se trouve quelquefois des pieces de Liége qui ont dix pieds en quarré. Ces écorces servent à faire des bouchons de bouteilles, des semelles de souliers, qu'on met entre deux semelles de cuir pour empêcher l'eau de pénétrer, & à garnir les filets des pêcheurs; son écorce calcinée dans des pots couverts, fait une cendre noire très légere connue sous le nom de Noir d'Espagne, & employée par plusieurs ouvriers. Cette écorce est astringente, elle arrête

les hémorragies & les pertes considérables.

Le Hêtre qu'on appelle aussi Fau, Fouteau, Fayard, & Fouinier, est un arbre assez grand, fort rameux ; son écorce est grisâtre & unie, ses feuilles sont oblongues, d'un vert foncé, & deviennent rougeâtres sur la fin de l'automne : ses châtons sont sur le même pied que les fleurs femelles ; ses fruits sont enfermés dans des capsules hérissées de pointes, mais moins piquantes que celles de la chataigne, & qui renferme des fruits triangulaires appellés faînes, de la même couleur lorsqu'ils sont mûrs, que les chataignes, & dont la pulpe est d'un goût doux, mais un peu astringent. Les habitans de l'Isle de Chio vêcurent de ce fruit étant assiégés, mais il est sujet à causer des maux de tête. Pour y remédier, on les fait griller. Les Suédois les brulent comme le caffé, & s'en servent en place de cette graine. On en tire une huile qui est fort bonne, & approche de celle de l'aveline. Son bois est fort long à se pourrir, sur-tout dans l'eau, ce qui le fait employer par les Anglois pour construire leurs vaisseaux, pour les rames des

galeres & les carenes des vaisseaux. On s'en sert aussi pour faire partir les meules, pour faire des affuts de canons, des tables, des tours à pâte, des jantes de roues, des pelles de jardins : les lames minces servent à faire des seaux, des boisseaux, des couvertures de livres, des gaînes d'épées, de couteaux, &c. les copeaux servent à faire des rapés & à éclaircir le vin qu'on verse dessus. Son écorce est employée par les paysans pour faire des panniers, des hôttes & couvrir leurs cabanes ; étant brulé, il chauffe fort bien, mais son bois ne se convertit pas en charbon, mais en cendres. Les Souris, les Ecureuils, les Merles, & les Grives, sont fort friands de son fruit ; le lard qu'il fournit aux cochons, n'est pas d'une aussi ferme consistance, que celui qui leur est procuré par l'usage du gland. Ses feuilles sont déterssives, astringentes & rafraichissantes ; fraiches & appliquées sur les enflures, elles sont résolutives : on s'en sert pour les ulceres & les pustules, en gargarisme pour les inflammations de la gorge. Ses semences sont adoucissantes & lithontriptiques ; l'eau qui se trouve dans les creux du Hêtre guérit

la galle, la gratelle, les dartres & les démangeaisons de la peau, étant appliquée dessus. Cet arbre se plaît dans les terres sablonneuses & humides, il fleurit en Avril, ses fruits sont mûrs en Septembre : on en fait des allées, des palissades, des salles & des massifs de grands bosquets.

CHAPITRE XXIX.

Du Saule, & du Peuplier.

LE Saule est un arbre dont on distingue une infinité d'especes, mais nous ne traiterons que du Saule commun & du Marceau. Le Saule commun est d'une grosseur moyenne, grand, couvert d'une écorce douce, celle des rameaux est jaunâtre ou blanche, son bois est pliant, ses feuilles sont opposées, longues, étroites, blanches, ornées de stipules fort difficiles à appercevoir : leurs fleurs mâles sont séparées des femelles sur des pieds différens ; elles sont en épis & accompagnées d'écailles diffé-

rentes du calice qui est un peu apparent au tems de la fleur, & ne devient sensible que lorsque l'ovaire approche de sa maturité : c'est un tube en tubercule à deux dents ; celui de la femelle, un tube à tubercule sans dent : il lui succede une capsule qui s'ouvre en deux valves, & renferme des graines ovoïdes couronnées d'une aigrette : le bois de cet arbre est employé à faire des pieux, des perches, des échalas, le bois de ses plus fortes branches & de son tronc, est bon pour aiguiser les couteaux : ses fleurs sont fort agréables aux Abeilles. Les graines, les feuilles & l'écorce sont astringentes & rafraichissantes : c'est ce qui fait employer leur décoction pour le crachement de sang & dans la dyssenterie. La cendre de son écorce macérée dans du vinaigre & mêlée avec des crottes de brebis en forme de liniment, est un excellent remede pour faire tomber les cors & les verrues. On met des branches de Saule dans la chambre & au haut du lit de ceux qui ont le transport & une fievre vive ; afin de calmer l'impétuosité & l'ardeur de la circulation : on recommande aussi les bains des pieds faits avec la décoction

des feuilles de Saule à ceux qui ont des assoupissemens considérables. Cet arbre croît fort promptement, ses fleurs mâles paroissent en Juillet : on en fait des avenues dans les endroits humides, il vient aussi dans les lieux secs : c'est pourquoi on peut en garnir les jeunes bosquets, & en faire des haies vives. Ils se multiplient de branches qu'on taille en talus par le grand bout, & qu'on plante dans des trous profonds de deux pieds ; les deux premieres années, on les amande au mois de Mars, & on ne laisse à la tête que les plus belles branches, ensuite on les étête tous les quatre ans au mois de Février, & le plus près du tronc qu'il est possible. Si on veut en avoir de grandes perches, on se contente de les émonder sans les étêter ; les jeunes pousses qu'on a étêtées servent à faire des panniers. La terre qui se trouve dans le milieu des Saules pourris, est bonne pour fumer les Oreilles d'ours.

Le Saule à feuilles larges ou le Marceau, est une espece de Saule fort petite, dont les feuilles sont rondes, blanchâtres dessus & dessous & velues, il fleurit en Mars & Avril, se plaît dans les endroits humides & ombrageux.

Son bois ſert à faire des cercles de tonneaux, & prend feu fort vîte : on l'emploie pour faire la poudre à canon, les Peintres s'en ſervent auſſi pour crayonner leur peinture avant que d'employer les principales couleurs ; ſes jeunes branches ſervent aux Vanniers, les grandes s'emploient aux mêmes uſages que celles du Saule précédent : il vient auſſi dans les lieux ſecs : on le plante dans les allées & dans les paliſſades.

Le Peuplier eſt un arbre dont on diſtingue trois eſpeces : ſavoir, le blanc le noir & le tremble. Le Peuplier blanc eſt un arbre très élevé, ſon écorce eſt blanche & liſſe, ſes feuilles ſont alternes, larges, angulaires, vertes en deſſus, blanches & velues par deſſous, attachées à de longs pédicules : on remarque deux glandes en deſſus à l'origine de leurs feuilles, qui avant leur développement, ſont roulées des deux côtés ſur le ventre ; ſes châtons ſont ſéparés des fleurs femelles, & ſur différens pieds, ils paroiſſent avant ſes feuilles. Ses fleurs femelles ſont accompagnées d'écailles différentes du calice, qui ne devient ſenſible que lorſque l'ovaire approche de ſa maturité.

Les fruits sont des capsules à deux valves contenant des graines couronnées d'aigrettes. Le bois de cet arbre est blanc & facile à fendre & à travailler, ce qui le fait employer par les Menuisiers & les Tourneurs. Il ressemble au Noyer lorsqu'il est employé, ce qui engage les ouvriers à le vendre comme bois de Noyer : on en fait aussi des talons de souliers. Il se plaît sur le bord des rivieres & dans les lieux humides : il donne assez d'ombre & croît en peu de tems : on peut en faire des allées dans les bois, il fleurit en Mars & Avril : il vient de bouture : on choisit pour cela les branches les plus unies, qui soient longues de trois ou quatre pieds, on les aiguise par le bas & on les plante dans une bonne terre, mais qui soit humide : tous les quatre ou cinq ans on en peut couper les branches, & en faire des fagots, son charbon est employé par les Orfévres.

Le Peuplier noir a l'écorce lisse & grisâtre, ses feuilles sont larges, pointues, crenelées, lisses, unies, d'un vert luisant, attachées par des pédicules grêles & longs. Ses châtons poussent sur des pieds différens des fleurs

femelles, ainsi que dans le Peuplier blanc & les Saules, ce qui fait qu'on distingue ces arbres en stérile ou mâle, & en fertile ou femelle. Ses fruits sont disposés en grappes, il fleurit vers la fin de Mars : on fait avec ses bourgeons, qui paroissent vers la fin d'Avril l'onguent de Populeum, il se fait ainsi : écrasez & mêlez avec trois livres d'axunge de porc, une livre & demie de feuilles de Peuplier conservées dans un pot jusqu'à ce qu'on y mêle les plantes suivantes, après les avoir aussi écrasées, savoir feuilles de pavot noir, de mandragore, ou en sa place de belle de nuit, de jusquiame, de grande ou de petite joubarbe, de laitue, de bardane, de violiet, de cotiledon, & à son défaut d'orpin, de bourgeons de ronces, de chacun trois onces, de morelle six onces, d'opium demi-once : on met le tout dans un lieu chaud, puis on fait cuire jusqu'à la consomption de l'humidité, & remuant souvent : on passe ensuite en exprimant à travers un linge, & on ôte les impuretés qui étoient au fond : ces bourgeons de Peuplier s'appellent en latin *Oculi Populi nigri*, ce qui me rappelle l'histoire de cet Apothicaire

dont parle Bernier, qui ſachant très peu le latin, crut que le Médecin avoit ordonné des yeux dependus : je crois que c'eſt le même auquel étant venu une ordonnance dans laquelle il étoit ordonné de la racine d'oreille de ſouris pour une fiſtule lacrimale, prit les extremités des oreilles d'une ſouris, & les porta à ſon malade. Quoi qu'il en ſoit, l'onguent de Populeum eſt excellent pour adoucir les douleurs des hémorroïdes & de la pleuréſie : il fait dormir ſi on en oint les tempes. Les feuilles de cet arbre appliquées ſur les parties attaquées de goutte, appaiſent les douleurs. La teinture des bourgeons dans l'eſprit-de-vin eſt un ſpécifique contre les dyſſenteries invétérées, en en prenant ſoir & matin un demi gros ou un gros dans une cuillerée de bouillon chaud ; la vigne ſe plaît ſur cet arbre, parcequ'il donne peu d'ombre. Les Charpentiers emploient ſon bois pour les petits bâtimens, il décore aſſez bien les parties baſſes d'un parc.

Le Tremble eſt une eſpece de Peuplier, qui reſſemble aſſez au Peuplier noir ; ſes feuilles ſont larges, courtes, plus rondes & ſoutenues ſur des pédi-

cules longs & grêles qui sont agités par le vent le plus léger, ce qui lui a fait donner le nom de Tremble. Cet arbre s'éleve fort haut, & est fort agréable à la vue, il fleurit vers la fin de Février & en Mars, ses fleurs paroissent avant ses feuilles : il s'emploie dans les massifs des bosquets : son bois sert aux Tonneliers. Il y a dans la nouvelle Espagne une espece de Peuplier appellé Focot ou Faux Tacamahaca, qui distille sans incision & par incision une espece de gomme résine rougeâtre, transparente, d'une odeur assez agréable. Cette gomme résine arrête les crachemens de sang, elle est dessicative, anodine, résolutive, étant appliquée extérieurement. Le bois de l'arbre brulé dans un réchaud, est fortifiant, & appaise les douleurs de tête qui viennent d'une pituite trop épaisse, si on en reçoit la fumée. Lémery, p. 852.



CHAPITRE XXX.

Du Figuier.

LE Figuier eſt un arbre dont il y a beaucoup d'eſpeces, tant étrangeres que de notre pays. Parmi celles de notre pays, on compte les ſauvages qui ne parviennent pas à maturité, & les domeſtiques, qui ſont ceux dont nous mangeons les fruits, & ſont en grand nombre. Les eſpeces les plus communes, ſont la blanche qui ſe diviſe en trois eſpeces: ſavoir, la groſſe figue à courte queue, celle à longue queue, & la petite de Marſeille qui eſt platte. La figue ronde, la figue fleur, la figue jaune ou incarnate, la figue dorée, la figue violette, la figue de Bordeaux, la figue griſe, la figue bourjaſſote, la figue noire, la figue verte, la figue d'Automne ou la céleſte, la figue mélingue, la brugeotte, la mignonne, la figue de Genes, la donnigale, la vernifingue, la figue médote & la précoce punai. Les étrangeres les plus con-

nues, sont le Figuier d'Inde ou Paretuvier, le Figuier de Malabare, & le petit Figuier.

Les Figuiers de notre pays sont des arbres qui ne s'élevent pas à une hauteur fort considérable ; ses racines sont fort nombreuses, longues, déliées, & difficiles à rompre, garnies de petits filamens, de couleur jaunâtre ; son tronc est tortu, & recouvert d'une écorce un peu rude, cendrée, remplie d'un suc blanc, d'un goût astringent & amer ; ses feuilles sont alternes, grandes, larges, épaisses, rudes au toucher, découpées en cinq parties ressemblantes à celles du Murier, attachées à de longs pédicules ronds, & remplies du même suc que l'écorce : elles sont acompagnées de deux stipules assez grandes, droites, opposées, membraneuses, pointues, un peu rudes à l'extérieur, mais lisses intérieurement, ils tombent de bonne heure; dans quelques especes de Figuier, il n'y en a qu'une fort grande qui embrasse toute la branche à l'opposé de chaque feuille, & qui enveloppe en forme de cône tout le bourgeon, dont elle est détachée par le développement de la feuille qu'elle recouvre, & à la-

quelle elle est opposée. Ses fleurs, dit le savant Botaniste M. Adanson, *tom. II. p.* 369, sont en grand nombre sur un disque charnu, formé en tête, sortant des aisselles des feuilles; son ouverture est bordée d'environ deux cens écailles imbriquées, auprès desquelles les fleurs mâles sont rangées auprès des femelles. De toutes les especes que le même Naturaliste a observées au Sénégal, il n'en a rencontré qu'une qui eût les fleurs mâles rassemblées dans la même enveloppe, les autres les portoient sur des pieds différens de ceux qui portoient les femelles; ces fleurs sont accompagnées d'un calice à cinq feuilles, il leur succede des fruits pyriformes de différentes couleurs à l'extérieur & à l'intérieur, dans lesquels est contenu une quantité prodigieuse de semences ovoïdes & jaunâtres. Les Figuiers se multiplient de marcottes, de provins, de boutures, & de brins enracinés.

Maniere de multiplier les Figuiers de marcottes.

Pour cet effet, il faut choisir les branches qui naissent le plus près de la souche,

che; on les prend d'une longueur convenable & de la grosseur du doigt : on les couche dans une terre mêlangée de terreau à deux ou trois pouces de profondeur, de maniere que l'extrémité sorte de la terre de six à sept pouces, & on les arrose de tems en tems. On peut aussi au cas que la branche soit trop élevée, se servir d'un pot rempli de bonne terre, par le milieu duquel on fait passer une branche de Figuier, qu'on a eu soin d'assujettir. On pratique ces deux opérations dans le tems où l'arbre commence à bourgeonner, c'est-à-dire, au mois de Mars & d'Avril : l'année suivante au même-tems on sépare ces branches du tronc, & on les transporte dans des endroits préparés.

Maniere de multiplier les Figuiers de boutures.

On prend au mois d'Avril sur le tronc de l'arbre quelques branches nouvelles ; on les coupe de la longueur de dix à quinze pouces, & on les fiche ensuite en terre, ayant eu soin de tailler l'extrémité qui doit être en terre, en forme de pied de biche, de les cour-

ber dans des rigoles profondes d'un dem-ipied ſur autant de largeur, à un pied de diſtance l'un de l'autre, & de les recouvrir enſuite de bonne terre mêlée de fumier pourri, & qui ſoit un peu foulée pour preſſer les boutures à l'endroit où elles doivent prendre racine : on les ſarcle & on les arroſe de tems en tems : au bout de deux ans on les tranſplante dans les endroits qu'on leur a préparés.

Maniere d'élever les Figuiers de drageons.

Les drageons ſont, comme nous l'avons déja dit, de jeunes jets qui prennent naiſſance ſur les racines des Figuiers, & qu'on emporte avec le plus de racines poſſible. S'ils ont peu de racines on les met dans des rigoles comme les boutures, & on les tranſplante deux ans après ; s'ils en ont beaucoup, on peut les placer tout de ſuite dans l'endroit où ils doivent reſter. On peut auſſi multiplier les Figuiers par le moyen de la greffe. Les greffes convenables, ſont la greffe en flute, la greffe en approche, & celle en écuſſon.

La greffe en flute ſe pratique au mois

de Mai, parceque c'est la saison où le suc étant en plus grande abondance, sépare aisément le bois d'avec l'écorce. Pour cet effet, on choisit deux branches de la même grosseur, l'une sur l'arbre qu'on veut greffer, l'autre sur l'arbre avec lequel on veut greffer : on racourcit l'une & l'autre, puis on fait une incision circulaire à la branche sur laquelle on veut greffer, & on détache une petite membrane d'écorce assez longue pour contenir deux yeux : on dépouille de son écorce la branche qui doit être greffée, & aussitôt on l'insinue dans le tuyau creux, de maniere qu'il en soit enveloppé comme si c'étoit son écorce naturelle : on couvre l'extrémité de l'incision avec de l'argille détrempé.

La greffe en approche se fait avant que la seve commence à mouvoir : on la fait pour changer une espece médiocre de figue dans une meilleure : on fait servir de sujet l'espece la moins bonne, & de greffe la meilleure, & on coupe toutes les branches du sujet hors celle qui sert à soutenir la greffe, afin que la nourriture s'y porte en plus grande quantité.

La greffe en écusson s'exécute au mois de Juillet ou d'Août, avant que l'espece de figue qu'on veut greffer vienne à murir. On ne leve l'écusson que sur les branches de deux ou trois ans, & on le fait toujours au bas de l'arbre ; on peut se servir des Muriers pour recevoir un écusson, à cause de l'analogie qu'il y a entre cet arbre & le Figuier. Il faut observer que ce que nous avons dit à l'article Rosier, des moyens d'avoir des roses vertes, n'a été rapporté que comme une chose que nous regardions comme impossible, mais que plusieurs personnes soutenoient avoir vu pratiquer, & avoir oui assurer à des Jardiniers fort habiles. Le fait peut être quant à la derniere partie ; mais il est certain que ces Jardiniers avoient voulu se moquer d'elles.

Le tems de planter les Figuiers, est avant l'hiver, ayant soin néanmoins de couvrir de fumier leurs racines, s'ils sont en pleine terre, & de les transporter dans la serre chaude, s'ils sont dans des pots. La terre qui leur convient doit être composée, moitié de terre franche, moitié de terreau de couche, lorsqu'on les met dans des caisses

ou dans des pots, mais lorſqu'on les met en pleine terre, il lui faut une terre légere & ſeche : l'expoſition la plus convenable eſt au levant & au midi. Les Figuiers en pots ou en caiſſes, lorſqu'ils auront beſoin d'être déplantés, ſeront mondés par le pied & les parois du pot d'une certaine quantité de leur chevelu, & de quelques unes de leurs racines, ce qu'on fait à toutes les plantes lorſqu'on les change de pots ou de caiſſes, ou qu'on les tranſplante d'un endroit dans un autre. Il faut arroſer de tems en tems les Figuiers en caiſſes; lorſque le Figuier ne viendra pas à ſouhait, on mettra au pied des cendres de bois neuf, ce qui le fera fructifier en peu de tems. On plante les Figuiers en eſpaliers dans des foſſes faites à trois pieds & demi les unes des autres : ſi c'eſt en contre-eſpaliers, les foſſes n'auront qu'un intervalle de deux pieds. La taille des Figuiers conſiſte à retrancher entierement tout le bois mort, à empêcher la confuſion des branches, en rognant les groſſes branches, & coupant celles qui pourroient occaſionner cette confuſion, à ne laiſſer aucun drageon, à moins qu'une

branche néceſſaire venant à périr, ces drageons ne puſſent remédier au vuide que cette branche auroit laiſſé, à diminuer les branches de faux bois, qui ont les yeux fort écartés & plats, au lieu que les bonnes les ont gros & proches les uns des autres, à couper les branches foibles, racourcir les branches nouvelles ſur la fin de Mai, & à rompre le bout des nouveaux jets, afin qu'ils fourchent de côté, & donnent du bois qui porte du fruit en automne, & l'œil qui termine la branche où on voit les premieres apparences des figues du printems prochain, afin de fortifier les fruits qui doivent en venir. Il ne faut pas gêner les branches à fruit des Figuiers en les attachant, il faut ſeulement ſoutenir le corps de la branche lorſqu'elle eſt fort chargée; il faut auſſi avoir le ſoin qu'ils ſoient paliſſés de maniere que les fruits n'en ſoient pas ombragés: car c'eſt du ſoleil ſeul qu'ils attendent leur perfection.

Le Figuier étant ſenſible au froid, on doit avoir ſoin de les en garantir autant qu'il ſera poſſible. Pour cet effet, dès que les feuilles ſont tombées, il faut détacher toutes les branches, les rapprocher l'une

de l'autre, ayant soin néanmoins de ne pas les rompre ni les éclater : on les couche sur terre, en les arrêtant avec un crochet, afin qu'elles ne se relevent pas, puis on les couvre de long fumier à un pied ou un pied & demi d'épaisseur, les laissant ainsi jusqu'au mois d'Avril où on voit les nouvelles figues qui commencent à paroître, & où il s'en trouve quelquefois de presque mures qui n'avoient pas acquis leur maturité en automne : alors on les palisse de nouveau & on leur donne un labour.

Il y a des especes de figues qui rapportent deux fois l'an. La figue lorsqu'elle est mure est un fruit fort sain & délicieux. Pour reconnoître sa maturité, il faut qu'elle ait une larme de sirop à l'œil, la peau ridée, la tête inclinée, qu'elle soit moëlleuse au toucher, & qu'elle quitte l'arbre sans peine. Les meilleures especes de figue sont la blanche qui donne deux fois l'année, elle est une des plus sucrées, & a le grain plus petit que les autres ; la violette qui est platte & assez grosse ; la grise qui est grosse & longue, mais qui donne peu ; la bourjassote qui a de la peine à murir en premier, & donne peu en se-

cond, eſt fort délicate, groſſe, ainſi que ſon grain, ronde, & a la queue longue; la noire, la verte, la melingue qui eſt tardive, la mignonne qui eſt fort petite, mais délicieuſe, la brugeotte qui eſt violette & platte, & donne beaucoup en ſecond, ainſi que la violette, la figue de Genes qui eſt fort groſſe, & charge peu en été & beaucoup en automne, au contraire de la figue verte.

Il y a une eſpece de Figuier qu'on appelle Figuier nain; ces Figuiers ne doivent leur exiſtence qu'à l'artifice. On coupe une branche de Figuier au mois de Mars, on en tord l'extrémité ſupérieure & on la met en terre : ce qui auroit été racines devient des branches garnies de feuilles & de fruits, & ce qui auroit été bois devient racines, la ſéve de l'arbre eſt forcée, & ne peut prendre la même extenſion qu'elle auroit pris; l'arbre reſte toujours petit, mais rapporte néanmoins d'excellens fruits en très peu de tems. Ces Figuiers peuvent ſe mettre ſur les bords d'une fenêtre ou le long d'une galerie de jardins. On peut faire la même expérience ſur les autres arbres pour en avoir de nains.

Il y a aussi un Figuier qu'on nomme Figuier sauvage, en latin *Caprificus*, parceque les chevres broutent ses feuilles; elles portent des fruits semblables à ceux du Sycomore, qui ne murissent pas, mais tombent avant leur maturité : ces fruits sont néanmoins d'une nécessité absolue, pour que la maturité des Figuiers domestiques ait lieu. Théophraste, Suidas, Plutarque, Pline, font mention de la maniere dont on s'y prend pour faire murir ces Figuiers domestiques : cette méthode porte le nom de caprification. Le savant Tournefort, l'un des plus illustres Botanistes que nous ayons eus, & qu'on peut même mettre à la tête, comptant ensuite les deux MM. Jussieu, M. Von Linné & M. Adanson, &c. rapporte la maniere dont il a vu lui même dans les Isles de l'Archipel exercer cette pratique. Le Figuier sauvage, dit-il, porte trois sortes de fruits qu'on appelle *Fornites*, *Cratitites* & *Orni*. Les *Fornites* paroissent au mois d'Août, & restent sans murir jusqu'au mois de Novembre; il s'y engendre de petits vers, de la piquure de certains moucherons qui voltigent autour de ces arbres. En Octobre & No-

vembre, ces moucherons piquent de même les *Cratirites*, qui périssent à la fin de Septembre, & les *Fornites* tombent peu-à-peu après la sortie de leurs moucherons. Les *Cratirites* restent sur l'arbre jusqu'au mois de Mai, & renferment les œufs que les moucherons des Fornites y ont laissés en les piquant. Dans le mois de Mai les *Orni* commencent à pousser; lorsqu'il est parvenu à une certaine maturité, il est piqué vers son œil par les moucherons des *Cratirites*. Les paysans sont ceux qui s'appliquent à la culture de ces Figuiers; vers le mois de Juin & Juillet, tems où les moucherons des *Orni* sont prêts à sortir, ils prennent ces fruits, les enfilent & les placent sur les Figuiers domestiques. Il faut être fort entendu dans ce manege : car il peut arriver que les moucherons des *Cratirites* tardent à sortir lorsque les *Orni* seront prêts à les recevoir, dans lequel cas il faut prendre des *Cratirites* dans un autre figuier, & les ficher sur les *Orni*, afin que les moucherons qui seront prêts à sortir les piquent. Il peut encore arriver qu'on ne transporte pas à tems les *Orni* dans le tems que les moucherons seront

prêts à sortir, alors ils tombent, & les fruits des Figuiers domestiques ne murissant pas, tombent aussi. Les paysans pour ne pas se tromper, examinent avec attention dans le premier cas l'œil de l'*Orni* : car s'il est trop serré, les moucherons des *Cratirites* n'y sauroient déposer leurs œufs, & les figues tombent lorsqu'il est trop ouvert. Pour remédier au second cas, ils ne transportent sur le Figuier domestique que les *Orni* dont les moucherons sont prêts de s'envoler. Il leur reste néanmoins encore une ressource, lorsque les moucherons des *Orni* se sont envolés avant qu'ils les aient placés sur le Figuier domestique ; c'est dans une plante qui est l'épine jaune. Il se trouve dans les têtes de ces fleurs des moucherons propres à piquer ces figues, qui sont peut-être les moucherons des *Orni*, qui vont chercher leur vie sur les fleurs de cette plante. Ordinairement néanmoins les paysans ménagent si bien les *Orni*, que les figues du Figuier domestique murissent dans l'espace d'environ quarante jours. Chaque Figuier domestique rapporte dans cette contrée deux cens quatre-vingts livres de figues, qui étant frai-

ches, sont fort bonnes à manger. Pour les sécher, on les expose quelque tems au soleil, puis on les passe au four, afin de les conserver pendant le reste de l'année. Ces figues sont une des principales nourritures des isles de l'Archipel : car pour l'ordinaire ils n'ont que du pain d'orge & des figues séches. Mais ces figues sont très inférieures aux figues de Provence, la chaleur du four qui est absolument nécessaire pour faire périr les vers qui s'engendrent dans ces fruits, leur faisant perdre leur bon goût. Les semences de ces especes de Figuier mises en terre, produisent des Figuiers dont les premieres feuilles ressemblent assez à celles de la Mauve.

Les figues fraiches adoucissent l'âcreté des humeurs de la poitrine, fortifient le poumon, sont aléxipharmaques : on en fait des gargarismes pour les maux de gorge : on en applique extérieurement pour amollir & hâter la suppuration Les figues séches sont relachantes & facilitent l'accouchement : elles sont employées dans les prisannes, mais il n'en faut mettre que quatre sur chaque chopine de liquide, car elles les rendroient autrement trop visqueuses,

trop lourdes pour l'estomac, & très difficiles à passer par la voie des urines. Si on mange trop de figues fraiches, elles nuisent à l'estomac, & font venir des boutons par tout le corps. Les figues macérées dans l'eau-de-vie pendant une nuit, sont fort bonnes aux asthmatiques, si ils en mangent deux tous les matins. Douze figues seches coupées par morceaux, & mises avec une pincée de feuilles séches de romarin dans une chopine d'eau-de-vie, & infusées pendant vingt-quatre heures, font uriner beaucoup ceux qui ont les conduits des reins engorgés ; j'ai vu plusieurs hydropiques qui prenant un petit verre de cette liqueur tous les matins, s'étoient guéris radicalement. Ceux qui sont sujets à suer, doivent s'abstenir de manger des figues : car elles augmentent la fétidité de cette excrétion. Le suc laiteux qui sort de toutes les parties de l'arbre, fait cailler le lait ; si on écrit avec ce suc, l'écriture ne paroît que lorsqu'on l'approche du feu. Ce suc est si corrosif, qu'appliqué sur la peau, il y produit des marques ineffaçables ; si on le met sur des parties plus délicates, il y excite des

inflammations considérables. Ce suc peut servir de cosmétique si on s'en lave le visage, ayant soin de mettre ensuite & sur-le-champ de l'eau fraiche. Si on l'applique sur les dents cariées, il les nettoie, & appaise quelquefois les douleurs de dents; mis sur les hémorroïdes qui ne coulent plus, il les fait reparoître & couler. La causticité de ce suc fait que les figues ne sont pas mangeables dans les pays froids, le soleil n'ayant pas suffisamment remédié par sa chaleur à sa crudité. Les bourgeons de Figuier mis dans du vin, font un fort bon sudorifique, & une très bonne médecine pour les hydropiques. Dioscorides recommande le suc contre la morsure des scorpions & des chiens enragés: on s'en sert au Pérou contre la morsure des araignées, il est aussi bon contre la piquure des guêpes & des mouches à miel. Les figues récentes se servent en France & en Italie avec la soupe: on les mange après le potage avec du sel, elles se digerent aisément: elles engraissent, mais produisent une chair bouffie. Les Renards deviennent si gras dans le tems des figues, qu'ils peuvent être mangés par

des gens délicats. Les Becque-figues sont dans le même tems aussi gras & aussi délicieux que les Ortolans : on en engraisse les Porcs dans la Gascogne. Les Athletes & les Moines s'en nourrissoient autrefois. On fait avec des amandes, des herbes aromatiques & des figues une masse à laquelle on a donné le nom de fromage de figues : cet aliment est fort nourrissant. Le fameux contrepoison de Mithridate consistoit en vingt feuilles de rue, deux figues, deux noix séches, & un grain de sel, le tout pilé & mêlé ensemble : le bois de Figuier ne vaut rien qu'à bruler. On nourrit les vers à soie avec ses feuilles à Antioche suivant Belon. Il étoit défendu de transporter des figues hors d'Athenes, par une loi de Solon ; ceux qui étoient proposés à la garde des Figuiers s'appelloient Sycophantes. Les figues de Carthage furent cause de la troisieme guerre Punique. Xercès fit la guerre aux Athéniens pour s'emparer de leurs Figuiers, qui rapportoient des fruits supérieurs à ceux qui venoient dans ses Etats.

Le Figuier de Malabare & le petit Figuier se voient dans les jardins de

quelques Curieux, mais leurs fruits ne viennent pas à maturité; ils different des autres especes de Figuiers par la feuille qui est lisse, large & presque ronde, sans dentelures, épaisse, & d'un vert rougeâtre; dans le Figuier des Malabares, petite, lisse & oblongue, sans aucunes dentelures dans le petit: mais ils rendent un suc laiteux, & portent des fruits qui ressemblent assez à ceux de nos Figuiers. Le Figuier d'Inde ou Parétuvier ne nous est connu que de nom, il croît dans les Indes & dans les Isles Antilles, il ne se plaît que dans les endroits humides. Sa feuille est verte, épaisse & assez longue, ses branches se recourbent contre terre, & y prenant racines poussent un autre arbre: ce qui le multiplie tellement, qu'un seul occupe quelquefois une étendue immense. C'est sous ces arbres que les Cochons marons & autres bêtes sauvages tiennent leur fort; les Negres s'y retirent aussi: on se sert de leur écorce pour tanner les cuirs. Les Eléphans mangent leurs feuilles. On dit que leurs fruits sont rouges en dehors & en dedans, doux, mais n'ayant pas aussi bon goût que nos figues. Ho-

race, Ode XVI, semble avoir voulu parler de cet arbre, lorsqu'il dit :

Suamque pulla Ficus ornat arborem.

Quelques Commentateurs & Traducteurs ont entendu par ce mot *pulla Ficus*, le Figuier de couleur noirâtre, lorsque son fruit est prêt à murir ; mais il est bien plus naturel d'entendre par ce mot *pulla*, *pullulans*, un Figuier qui se reproduit de lui-même : nous voyons d'ailleurs la même expression *pullus* dans Caton (*a*) dans Pline (*b*) & dans Horace (*c*). Théophraste, livre premier chap. 12, & liv. 4, chap. 1, fait la description de ce Figuier : Pline, qui nous la donne aussi d'après cet Auteur (*d*),

(*a*) Ab arbore, abs terrâ pulli qui nascentur, eos in terram deprimito. *cap.* 1.

(*b*) Nullis verò tales Pulli proveniunt, nisi quarum radices amore solis atque umbris in summâ tellure spatiantur. *Plin. lib.* 7. *cap.* 10.

(*c*) Læta quod pubes hœdera virentis,
Gaudeat pulla magis atque Myrtho. *Lib.* 1. *Od.* 25.

(*d*) Ficus ibi exilia poma habet. Ipsa se semper serens vastis diffunditur ramis : quorum imi in terram curvanturque ut annuo spatio infigantur, novam sibi propaginem faciunt circà parentem in orbem, quodam opere topiario. Intra sepem eam æstivant Pastores operam pariter & munitam vallo arboris, decora specie subter intuenti, procul vè fornicato ambitu superiores ejus ramis in excelsum emicant sylvosa multitudine,

livre 12, chap. 5, dit livre 7, chap. 8, que des bataillons entiers de Cavalerie, peuvent se reposer sous son ombre (*a*). Il y en a même qui prétendent qu'Artaxercès passa la nuit sous un seul de ces arbres avec toute son armée.

Il y a plusieurs autres arbres & arbrisseaux qui portent le nom de Figuiers, mais ce n'est qu'improprement, c'est pourquoi nous n'en traiterons pas ici.

CHAPITRE XXXI.

Du Murier, du Chataignier, du Micocoulier, & de l'Orme.

LE Murier est un arbre dont on distingue deux especes principales, le noir

vasto matris corpore, ut LX. P. pleræque orbe colligant; umbra verò bina stadia operiunt. Foliorum latitudo peltæ effigiem Amazonicæ habet, eâ causâ fructum integens crescere prohibet. Rarusque est, nec fabæ magnitudinem excedens, sed per folia solibus coctus prædulci sapore, dignet miraculus arboris. Gignitur circà Acesinem maximè amnem.

(*a*) Hæc facit ubertas soli, temperies soli, aquarum abundantia, (ut si libeat credere) sub unâ Ficu turmæ condantur equitum.

& le blanc. Le Murier noir eſt un arbre aſſez grand, ſon tronc eſt tortu, ſon écorce eſt ſouple & pliante, ſon bois eſt dur & jaune, ſes rameaux ſont en aſſez grand nombre & chargés de feuilles alternes, larges, oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, rudes au toucher, contenant une liqueur viſqueuſe. Il y a une eſpece de Murier que M. Adanſon appelle Tataiba & qui croît au Bréſil; de l'aiſſelle de la plupart des feuilles duquel il ſort une épine droite, aſſez longue: leurs châtons paroiſſent avant le développement des feuilles, & portent des fleurs qui ont quatre pétales ſoutenues ſur un calice à quatre feuilles, & ayant quatre étamines & deux piſtils cylindriques; ces fleurs qu'on regarde comme des fleurs mâles, ſont de vraies hermaphrodites, dont l'ovaire avorte. Le fruit ou la baie du Murier n'eſt qu'un composé de cinquante fleurs femelles, dont le calice devenu charnu, forme autant de petites baies rapprochées en une plus conſidérable, de la même maniere que les écailles des fleurs du Bouleau ou du Houblon ſont rapprochées en tête. Les graines ſont renfermées dans ce fruit,

qui est de la longueur de la premiere phalange du pouce, d'une forme pyramidale, d'une couleur noire lorsqu'il est mûr, & teignant les mains d'un suc rouge très beau lorsqu'on l'écrase. Il est fort agréable, on en fait du sirop, qui est employé pour rafraichir, & pour faire des gargarismes dans les inflammations de la gorge. Le suc sert à colorer plusieurs ratafiats & confitures : l'écorce de la racine est un excellent vermifuge. Il n'y a rien de meilleur pour ôter la couleur rouge que les mûres laissent sur les doigts, que les feuilles écrasées de cet arbre : elles contiennent une liqueur blanche & visqueuse qui l'enleve aussitôt ; les mûres vertes, le verjus, & les acides font la même chose, ainsi que la vapeur du soufre reçue dans les mains. Horace recommande, livre 2, satyre 4, de cueillir les mûres avant le lever du soleil.

Ille salubres
Æstates peraget, qui nigris prandia moris
Finiet, ante gravem quæ legerit arbore solem.

Je ne conseille pas néanmoins à ceux qui mangent beaucoup, & qui pour-

roient avoir l'eſtomac chargé de ſaburre, de finir leur repas par les mûres : car dans ce cas elles ſe corrompent d'une façon extraordinaire.

Le Murier blanc a les feuilles plus tendres, & d'un vert moins foncé que celles du Murier noir, elles ont la même forme, cependant il y en a quelques-unes qui reſſemblent à celles de la vigne; mais lorſque l'arbre a acquis une certaine hauteur, cette forme diſparoit ; ſes fruits ſont plus petits, blancs ou purpurins, d'un goût fade; ſes feuilles ſont fort eſtimées pour la nourriture des vers à ſoie : on peut leur ſubſtituer celles du Murier noir, mais la ſoie n'eſt pas ſi belle. Son bois eſt employé, ainſi que celui du noir, à faire des caiſſes & des barils : ſes branches ſervent aux Conſtructeurs de bateaux, à faire des courbes & des chevilles ou goutnables : on fait des cordes avec ſon écorce. Le Murier aime les endroits chauds & ſabloneux ; il faut lui donner de tems en tems qnelques labours & le fumer. On en fait des paliſſades, nous en faiſons auſſi chez nous des allées ; mais dans les pays tempérés, il ne pourroit pas réſiſter aux grands froids de

l'hiver. Il y a en Norvege une espece de petit Murier noir, appellé pour cette raison *chamæmorus* du mot χαμα *humilis*, dont les fruits sont souverains contre le scorbut. L'espece appellé Tataiba, sert à teindre en jaune.

Le Charaignier est un arbre, dont on distingue deux especes, l'un domestique, l'autre sauvage. Le Chataigner domestique, est grand & gros, couvert d'une écorce unie & brune; les feuilles sont alternes, longues, larges, & dentelées tout au tour, garnies de nervures assez grosses sur le dos: elles sont pliées en deux avant leur développement, & appliquées en face les unes des autres par leur tranchant: leurs châtons paroissent au mois d'Avril en même tems que les feuilles, & sont garnis de plusieurs fleurs jaunâtres qui ont cinq pétales. Les mâles sont placées au dessus des femelles, elles ont une odeur qui n'est pas fort agréable. Le calice mâle est en tube évasé, & a depuis trois jusqu'à cinq divisions. La femelle est en tube sphérique & a quatre à cinq divisions; il succede aux fleurs femelles une capsule à plusieurs loges hérissée de pointes assez aiguës, qui ren-

ferme des fruits ovoïdes, dont plusieurs avortent ; ces fruits restent un an en terre avant que de germer, & sont enveloppés dans une peau membraneuse d'un brun rougeâtre. Ces Chataignes portent le nom de Marrons : on en fait venir beaucoup du Lyonnois, du Vivarets & de Limoges.

Le Chataignier sauvage ne differe du précédent, que parcequ'il est plus petit, ainsi que son fruit qui, n'est pas si rond, mais ordinairement applatti, surtout d'un côté. Ce fruit ne murit, ainsi que le Marron, que vers le mois d'Octobre. Il est nourrissant, mais fort lourd : on le fait rôtir, bouillir : les Limosins le réduisent en pâte, dont ils font du pain. La petite membrane cottonneuse qui les recouvre immédiatement, & qui sépare quelquefois le fruit en deux parties, mise & avalée à la dose de deux dragmes dans du gros vin, est un excellent remede pour les femmes qui ont des regles trop abondantes & des fleurs blanches, mais il ne faut jamais s'en servir que par l'ordre d'un Médecin prudent. Pour connoître les bons Marrons, on les met dans l'eau, les bons vont au fond, les gâtés surnagent. Pour

les garder, on les met dans le ſable, obſervant qu'ils ne ſe touchent pas, ou dans un lieu ſec. Le bois de Chataigner eſt excellent pour faire des couvertures de maiſons, des ponts, les vers ne s'y mettent pas, & il dure des ſiecles entiers. Les Sculpteurs s'en ſervent, les ouvriers en fer recherchent ſon charbon : on emploie cet arbre dans les maſſifs des boſquets, dans les avenues, il fait beaucoup d'ombre, il lui faut un terrein ſabloneux.

On donne le nom de Chataigneraie à un terrein planté de Chataigniers greffés. Une bonne Chataigneraie doit avoir le ſoleil des quatre côtés ; pour avoir des Chataigneraies de rapport, il faut avoir des pépinieres de Chataigniers. Pour cet effet, avant d'enſemencer, on donne à la terre quelques labours, puis on ſeme en Mars les Chataignes bien choiſies & bien conſervées, dans un ſillon à la diſtance d'un pied l'un de l'autre, mettant entre chaque ſillon celle de deux. L'année ſuivante au même tems, on lui donne un léger labour, & on les ſarcle au mois de Juin après un tems de pluie : on continue ainſi tous les ans, obſervant

de

de donner les labours plus profonds. A la troiſieme année & dans le mois de Mars on les taille, coupant les branches latérales, afin qu'ils ſoient de belles tiges, & lorſqu'ils ont cinq ou ſix pouces de circonférence, on les tranſplante dans les Chataigneraies, dans leſquelles on fixe le nombre des plants qu'on doit mettre ſur le terrein, ſuivant ſa qualité. Au mois de Novembre on plante les jeunes arbres dans des tranchées qui ont une toiſe quarrée d'ouverture ſur un pied de profondeur, & qui ſont éloignées l'une de l'autre de cinq à ſix toiſes. Au mois de Mars on ébarbe les jets foibles & inutiles; en Mai on greffe les Chataigniers en flute: pour cet effet on leve ſur un jet de Chataignier bien ſain & bien nourri, un chalumeau de la longueur d'un pouce & demi, chargé de deux yeux; puis on dépouille de ſon écorce de la longueur de deux pouces, un tronçon d'une branche de ſauvageon, & on en couvre le chalumeau, de maniere que le tronçon ſe trouve de calibre au chalumeau, & que les levres de l'un & de l'autre ſe joignent aiſément. Lorſque les plants ont été entés, on les maintient en vigueur par

de fréquens labours, & on les taille d'une maniere convenable aux terreins où ils sont plantés. Dans les lieux bas, on éloigne les branches, afin que l'arbre ait une haute tige; dans les lieux hauts, on retranche les branches tortues & gourmandes, & on ne conserve que les maitresses branches.

Le Micocoulier est un arbre de moyenne hauteur, ses racines sont applaties par les côtés, son tronc est tortu, son écorce grise, ses feuilles sont alternes, leur surface est pointillée, elles ressemblent à celles de l'orme, mais sont plus longues & plus pointues, d'un vert clair, dentelées; ses fleurs sortent avant le développement des nouvelles feuilles : elles sont hermaphrodites; il y a néanmoins des fleurs mâles répandues parmi les hermaphrodites : elles sont axillaires & rosacées; il leur succede des baies ovoïdes, attachées à de longues queues, contenant une chair blanche d'un goût doux & astringent, son noyau est sphérique. Son fruit & ses feuilles sont employés dans les crachemens de sang & les hémorrhagies. Son bois est pliant : on en fait des cercles de cuve, & des four-

ches pour remuer le fumier dans les écuries. Le Micocoulier se met dans les massifs de bosquets bas & de palissades : il aime un endroit exposé au soleil & une bonne terre.

L'Orme est un arbre dont les racines sont fort étendues, son tronc est cylindrique & couvert d'une écorce rude & pliante ; ses feuilles sont opposées dans les jeunes pousses, mais ensuite elles sont alternes, larges, veinées, oblongues, dentelées, & rudes au toucher. Ses fleurs sont hermaphrodites, en entonnoir, à pavillon découpé & garni de cinq étamines de couleur obscure & de deux pistils coniques : il leur succede une capsule membraneuse, pyrale, qui renferme une amande lenticulaire, blanche & douce au goût. Il se trouve sur les feuilles de l'Orme de petites vessies qui s'enflent jusqu'à la grosseur du poing, & qui contiennent une liqueur dans laquelle on voit nager plusieurs pucerons ; ces vessies ont été formées par des moucherons qui ont piqué ces feuilles au commencement du printems, & qui ont donné lieu au suc de la feuille de s'extravaser. L'Orme fleurit au mois de

Mars, il aime les terres grasses & humides. Il vient de rejettons & de semences, il se seme au mois d'Octobre en pleine terre sur des planches : on le leve l'année suivante pour le transplanter dans une pépiniere, dans des fosses faites à deux pieds l'une de l'autre : on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'il ait six pieds de tige. A mesure qu'ils croissent, on a soin d'émonder les petites branches qui naissent, jusqu'à l'endroit où la tête doit se former, & de leur donner quelques labours; la voie la plus courte est de les multiplier de rejettons, le tems le plus favorable est au mois de Février. Pour cet effet, on leur taille la racine courte, on ne leur laisse que cinq ou six branches, & on les plante dans des trous larges & profonds, ayant soin de leur donner quelques labours, & de les élaguer de tems en tems pour leur faire acquérir une tige droite & terminée en boule : on les entoure d'un quarré de charmille, qui forme une espece de vase dans le milieu duquel l'Orme est planté. On emploie cet arbre à former des bosquets, à planter des allées, de grandes avenues; des quinconces ; on en forme des boulingrins,

& des portiques de verdures, formant des galeries. Le bois d'Orme sert aux Charons à faire des moyeux, des essieux, des jantes & des fleches. Il est recherché pour les carênes des vaisseaux & les affuts de canons, on en fait aussi des tuyaux & des pompes. Ce bois est sudorifique, les jeunes pousses de l'Orme se mangent en salade; ses feuilles & son écorce sont mucilagineuses, résolutives & vulnéraires. L'eau contenue dans les vessies dont nous avons parlé, est très bonne pour les plaies, pour les fractures nouvelles & pour les maladies des yeux; elle donne aussi un lustre à la peau, si on l'en frotte; la décoction de l'écorce des racines a la même vertu. Il y a une autre espece d'Orme, qu'on nomme Orme à feuilles larges: cette espece ne differe que par la largeur de ses feuilles, & est employée pour faire des avenues & des allées. Il y a aussi une espece d'Orme dont les feuilles sont larges & grandes, mais douces au toucher: il est fort abondant en rameaux vers le bas de l'arbre, il croît abondamment vers le bord des fleuves: il s'éleve assez haut, si on le monde de ses rameaux: il fleurit en

Février, ſon écorce eſt liſſe, d'un gris rougeâtre dans les jeunes arbres, griſe dans ceux qui ſont plus avancés, marquée de ſillons de diſtance en diſtance dans toute ſa longueur, mais n'en ayant pas de tranſverſales comme les autres eſpeces : ſon bois eſt blanc & ſerré, & difficile à fendre.

CHAPITRE XXXII.

Du Frêne.

LE Frêne eſt un arbre, dont il y a deux eſpeces, l'un grand & l'autre petit qu'on appelle auſſi Orme, & que nous appellons Orviello. Le grand Frêne eſt droit, fort rameux, couvert d'une écorce unie & griſâtre : il a des boutons compoſés de quatre écailles d'où ſortent ſes fleurs en Avril avant les feuilles; les mâles & les femelles ſont placées ſur des pieds différens : elles ſont à étamines & diſpoſées en épi : ſes feuilles ſont alternes, compoſées de pluſieurs folioles, d'un vert pâle, finiſſant par une impaire, & dentelées: il

ſuccede à leurs fleurs qui durent peu, une capſule oblongue qu'on appelle langue d'oiſeau, à cauſe de ſa forme, renfermant une graine oblongue, blanche & moëlleuſe, qui murit en automne. Le Frêne aime les endroits humides: on l'éleve de plants qu'on prend dans les bois, il ne demande pas beaucoup de culture, & forme une belle & haute tige: on en fait des avenues, il convient dans les grands boſquets. Son bois eſt blanc, tendre & flexible; les Charons & les Charpentiers s'en ſervent: on en fait des ouvrages d'artillerie, des timons de carroſſes, des rames de galeres, des brancards, des bâtons de chaiſes à porteurs, des échelles, des écuyers d'eſcaliers, des manches de balais, & de petits gobelets pour l'uſage de ceux qui ont mal à la ratte. Son charbon eſt employé par les ouvriers en fer & en acier: ſon écorce donne à l'eau une couleur bleue. L'eau diſtillée de Frêne guérit la jauniſſe; la décoction de ſes feuilles dans du vin, eſt bonne pour les obſtructions; le ſel de Frêne mis à la doſe de quelques grains dans de l'eau de chardon béni, & un peu de ſirop de grenade, eſt ex-

cellent dans les petites véroles & la rougeole. Son bois est sudorifique, son écorce peut servir, étant mouillée, de cautere potentiel. Le parfum de ses feuilles, & l'eau qui distille de ses branches, lorsqu'on les brule, guérissent la surdité; l'écorce des racines est employée pour guérir les pâles couleurs, l'hydropisie, le rhumatisme, la sciatique: sa graine est diurétique & aphrodisiaque.

Le petit Frêne, l'Orne ou Fréne de la manne, est plus petit que le précédent en toutes ses parties; son bois est plus dur: il coule de son tronc & de ses feuilles une séve d'un goût miélleux & fade, qui en s'épaississant acquiert assez de consistance, & auquel on donne le nom de manne. La meilleure est celle qui distille de soi-même au mois de Juin & de Juillet, elle est plus blanche. L'autre qu'on retire par le moyen des incisions qu'on fait en Septembre aux branches de ces arbres, est plus jaune. Ces arbres sont chargées vers l'automne de petites boules fort dures & fongueuses, qui contiennent une ou deux petites semences.

CHAPITRE XXXIII.

De l'Olivier & de ses especes.

L'OLIVIER est un arbre dont on distingue proprement deux especes : savoir, le franc & le sauvage. L'Olivier franc est un arbre de grandeur médiocre, son tronc est noueux, son écorce lisse & grisâtre, ses branches sont en assez grande quantité & cylindriques, les feuilles qui les décorent sont longues, étroites, pointues, épaisses & huileuses lorsqu'on les presse entre les doigts, attachées à un pédicule fort court, opposées, d'un vert noirâtre en dessus, blanchâtres en dessous, luisantes, partagées en deux parties égales par une seule nervure longitudinale, d'un goût amer. Il donne des fleurs blanches, axillaires, disposées en grappes, monopétales, dont le pistil devient une baie à une loge, verte, charnue, huileuse, d'un goût âcre & désagréable, contenant un noyau oblong à deux loges, dont un avorte ; ce fruit

differe en grosseur suivant la variété du climat où il vient. Il faut à l'Olivier un terroir gras & exposé en plein midi ou au levant. Il se multiplie de boutures ou des rejettons qu'il pousse : on les plante d'abord en maniere de pepiniere dans un endroit aéré, & dont la terre soit noire, & ait été labourée au mois de Novembre dans des trous de la profondeur de quatre pieds, & on les couvre de quelques doigts de bonne terre qu'on a soin de bien fouler : on laboure tous les trois mois les deux premieres années, ensuite deux fois l'an : on les amande avec du fumier de chevre, & on les arrose pendant les grandes chaleurs. Cinq ans après on les transporte à demeure dans des terres labourables, & dans des fosses distantes l'une de l'autre de vingt pieds, & bien remuées auparavant. On les laisse alors, car il n'a plus besoin de culture : on greffe cet arbre à trois ans au mois de Mai en écusson & franc sur franc. On ceuille les olives au mois de Novembre & d'Octobre pour en faire de l'huile en exprimant leur suc par le pressoir. Celles qu'on veut manger se cueillent en Juin & Juillet : on les met dans une

faumure pour leur faire perdre leur amertume, ou on les paſſe par la leſſive de chaux ou de ſarmens. Le bois d'Olivier eſt fort beau & veineux, les Ebéniſtes & les Tourneurs s'en ſervent beaucoup : le bois de ſes racines eſt fort dur, & rempli de veines ſi ſingulierement variées, qu'elles repréſentent une quantité prodigieuſe de figures de toute eſpece, que l'imagination de ceux qui ont des tabatieres faites avec ces racines, leur y fait appercevoir. Les feuilles de l'Olivier ſont aſtringentes : l'huile d'olive ſert à aſſaiſonner les ſalades, aux fritures, on s'en ſert auſſi en place de beurre. Elle eſt émolliente, anodine, réſolutive, déterſive, bonne contre la colique & les vers : on l'emploie dans une infinité d'onguents & d'emplâtres : on s'en ſert auſſi pour faire l'huile roſat, en y faiſant infuſer au ſoleil ou au bain marie pendant trois jours, les boutons de roſes fraiches, exprimant les roſes au bout de ce tems, & en mettant de nouvelles juſqu'à trois fois, obſervant de laiſſer la derniere fois les roſes dans l'huile : on prépare de même l'huile d'anet, de camomille, de mélilot, &c. L'huile d'olive ſert en-

core de baſe à l'huile de petits chiens, de lézards, de ſcarabées, de caſtors, de vers, de ſcorpions, de renards; elle entre auſſi dans le baume tranquille, celui de Leucatelli, & le verd de Mets. La lie de l'huile miſe ſur les murs & planchers des magaſins où on tient des draps & des ſoies, en bannit l'humidité, & chaſſe auſſi les vers & autres animaux pernicieux à ces étoffes. Il y a des Oliviers domeſtiques, qui different par la grandeur de leurs feuilles; il y en a une eſpece qui a les feuilles fort petites, & preſque ſemblables à celles du Myrthe: elles ſont creuſes en deſſous & convexes en deſſus. Tous les Oliviers fleuriſſent en Juin, ceux qui ont l'eſtomac délicat, doivent s'abſtenir des olives & des médicamens huileux, car elle ſe rancit alors chez eux, ce qui leur fait plus de mal que de bien: on doit auſſi s'abſtenir dans les inflammations de l'appliquer extérieurement à moins que de la changer fréquemment, autrement l'inflammation eſt augmentée.

L'Olivier ſauvage eſt ſemblable à l'Olivier franc, il ne differe que par la petiteſſe de toutes ſes parties. Il y a dans

l'Ethiopie & l'Arabie heureuse, une espece d'Olivier sauvage, d'où découle une résine, d'un vert blanchâtre, d'une odeur douce & assez agréable : cette résine entre dans le baume d'Arcæus, l'onguent martiatum, celui de Styrax, & plusieurs emplâtres. Elle est émolliente, atténuante, résolutive; l'arbre qui la produit est d'une moyenne hauteur, a les feuilles longues & étroites, d'un vert blanc, argentées dessus & dessous, ses fleurs sont rouges, & sortent d'un petit calice de la couleur des feuilles : ces fruits sont de la couleur & de la figure de nos olives : ce qui lui a fait donner le nom d'Olivier sauvage.

CHAPITRE XXXIV.

Du Noyer, & du Jujubier blanc, appellé communément Olivier de Bohéme.

LE Noyer est un arbre fort rameux; son écorce est grise & crevassée, ses feuilles sont alternes, aîlées, impaires, grandes, larges, nerveuses, d'une

odeur forte & qui porte à la tête ; ses chatons paroissent au printems en même tems que ses premieres feuilles, ils sont longs & composés d'écailles, qui se flétrissent en peu de tems, & auxquelles succedent des fleurs mâles & femelles sur le même pied, qui produisent des fruits couverts d'une écorce charnue & verte, sous laquelle se trouve une coque ligneuse, dure, sphéroïde, composée de deux parties réunies, qui contient une amande divisée en quatre parties par une membrane mince, pliante, dure, & d'un jaune brun connue sous le nom de zest ; ces fruits sont appellés cerneaux, lorsqu'ils n'ont pas acquis leur maturité, & noix lorsqu'ils sont mûrs, ils murissent à la fin d'Août. Les Noyers aiment les terres grasses & humides : on en fait des avenues, ils se reproduisent en semant des noix au mois de Février : on les sarcle avec soin, & deux ans après on les met en pépiniere, leur donnant par an quatre labours, & quatre ou cinq ans après on les met en place, mais auparavant on leur coupe le pivot, & on ne leur laisse que leurs plus belles racines. On les plante à cinq toises l'un de l'autre

dans des trous larges de six pieds & profonds de trois. Il y a plusieurs especes de Noyers, l'un dont la noix est fort grosse, la coquille plus mince & le fruit meilleur au goût, mais qui est de moindre rapport; l'autre dont la noix plus petite, oblongue, mais qui est fort abondant; & une autre espece, dont la noix est à plusieurs angles & ne sert qu'à faire de l'huile. Le bois de Noyer est dur, plein & d'une belle couleur, ondé en quelques endroits. Les Menuisiers, les Tabletiers, les Sculpteurs & les Ebénistes l'emploient beaucoup : il est sudorifique & adoucissant : les chatons & l'écorce desséchés à l'ombre, puis au four, & pris depuis un demi gros jusqu'à un gros, sont un émétique puissant : le brou de noix ou leur premiere enveloppe, est aussi sudorifique : on en fait un ratafiat connu sous le nom de ratafiat de brou de noix. Ce brou donne une teinture brune, très solide : les ouvriers s'en servent pour donner une belle couleur de bois de Noyer aux bois blancs. Les Teinturiers l'emploient aussi en y ajoutant des feuilles & de l'écorce pour faire la couleur qu'ils nomment racine.

Le suc de la racine appliqué sur les parties attaquées de gouttes & de rhumatisme, enleve la douleur. L'eau connue sous le nom d'eau des trois noix, est alexipharmaque, ainsi que les feuilles. Lorsque les noix sont séches, on en tire une huile qui est fort bonne à bruler ; on s'en sert aussi en Médecine en lavement, pour appaiser les douleurs de coliques. Les Peintres, les Imprimeurs, les Fourbisseurs & les Armuriers s'en servent pour leur vernis. Les noix crues sont indigestes : confites, elles sont alexipharmaques ; & par les aromates qui y sont, tels que le citron, elles fortifient, & sont cordiales : elle sont aussi spermatocées & emménagogues.

Le Jujubier blanc, appellé autrement Olivier de Bohême, est un arbre qui s'éleve à la hauteur d'un Saule ; sa tige est tortue, son écorce est d'un gris brunâtre, crevassée par le bas, mais extremement lisse dans les branches qui sortent du tronc : il y en a deux especes, l'un à feuilles oblongues, l'autre à feuilles rondes ; ce dernier ne differe de l'autre, que par ses feuilles. Leurs rameaux sont garnis de feuilles alternes, d'un vert blanchâtre en dessus, &

parsemées de petites taches brunâtres, qui paroissent un peu en dessous ; ce dessous est d'un blanc argenté & soyeux ; elles ne sont jamais entierement applatties : ses fleurs sont axillaires, elles sont ordinairement jaunes, fort odorantes & au nombre de trois, dont deux sont mâles à côté d'un hermaphrodite : elles sont posées sur un calice de la même couleur par le dessous des feuilles, tubulé, ouvert en quatre parties, faisant corps avec l'ovaire. Son fruit est oblong, argenté, contenant un noyau tendre : la pellicule qui recouvre le noyau, contient une humeur visqueuse. On tire, des fleurs de l'Olivier de Bohême, une liqueur aromatique qui est alexitere, alexipharmaque, & cordiale. Cet arbre se reproduit de branches coupées, mises en terre comme le Saule : il aime une terre grasse & humide, son fruit differe des olives, en ce qu'il est contenu dans le calice.



CHAPITRE XXXV.

Du Cerisier, du Pêcher, & du Grenadier.

LE Cerisier est un arbre, dont on distingue plusieurs especes : savoir, le Cerisier domestique, le Merisier, le Griottier, le Bigareautier, le Guignier, le Mahaleb, & le Cerisier à grappes. Le Cerisier domestique varie encore, car il donne des fruits doux ou acides, gros ou petits. Quoi qu'il en soit, le Cerisier & toutes ses différentes especes ont les feuilles alternes, dentelées, longues & pointues ; ses fleurs sont en rose, blanches & en épis, au nombre de quatre à six, attachées à des pédicules plus ou moins longs qui forment la queue des fruits, lorsqu'elles sont simples. Les fruits qui leur succede deviennent rouges, noirs ou blanchâtres, suivant l'espece, & renferment un noyau sphérique & assez dur, dans lequel est une amande huileuse assez agréable. Les Cerisiers & toutes ses especes deman-

dent une terre légere, meuble, & un endroit exposé au soleil : on les éleve de noyaux semés à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver, & on les greffe au mois de Septembre suivant : on les multiplie aussi en prenant des Merisiers à fruits blancs, sur lesquels on greffe quelque bonne espece de Cerisiers. Lès cerises son cordiales, apéritives, stomachales, rafraichissent, tiennent le ventre libre & adoucissent l'âcreté des humeurs : les Merises & les Griottes ont les mêmes vertus : les Bigarreaux & les Guignes sont plus indigestes, ayant la chair plus dure & moins succulente. On fait avec les cerises des gelées, des marmelades, des ratafiats, des compotes. Le bois du Merisier est dur & souple : on s'en sert pour faire les instrumens de musique : on fait avec les jeunes branches de toutes les especes de Cerisiers, des cercles de barils. Les amandes du Mahaleb entrent dans les savonettes & les pâtes odorantes. Son bois est rougeâtre, couvert d'une écorce brune, d'une odeur agréable ; il est employé par les Ebénistes & les Tourneurs, il est sudorifique. Le Cerisier à grappes

donne une fleur dont l'odeur est des plus gracieuses, son fruit est noir, & quand on le mange a assez mauvaise odeur. Il découle des Cerisiers une gomme rougeâtre & transparente, elle a les mêmes vertus que la gomme Arabique. Les Cerisiers à fruits servent à couvrir les murailles en forme d'espaliers ; ses fleurs blanches font un effet merveilleux en Avril. Les Cerisiers à fleurs doubles sont encore plus magnifiques dans cette saison : on les met dans les petits bosquets, ainsi que le Mahaleb : le Merisier se met dans les grands bosquets.

Le Pêcher est un petit arbre fort délicat, & qui craint beaucoup le froid ; ses rameaux sont longs, minces & fragiles, ses feuilles sont alternes, oblongues, étroites, pointues, dentelées sur les bords & d'un goût amer. Ses fleurs naissent sur les branches, sont d'un rouge pâle, rosacées, ayant l'odeur & le goût des amandes ameres ; leur calice est découpé en cinq parties : le pistil devient un fruit rond, charnu, couvert d'une peau duvetée, rouge en partie lorsqu'il est mûr, ou approchant de cette couleur suivant l'espece. La

chair de ce fruit eſt pleine d'un ſuc délicieux, elle contient un noyau très dur & piqué de trous aſſez profonds : ce noyau a un ſillon creuſé tout le long d'un de ſes côtés : il eſt poli en dedans, & renferme une ou deux amandes ameres & fort agréables. Il y a un grand nombre d'eſpeces de pêches : ſavoir, l'avant-pêche qui eſt petite & à l'eau ſucrée & muſquée : la Pêche de Troyes qui eſt groſſe, rouge, ronde, d'un goût relevé, & qui murit au mois d'Août : l'Alberge qui n'eſt pas groſſe, & a la chair jaune : la Nivette qui eſt de moyenne groſſeur, blanchâtre, auſſi ronde que longue, vineuſe, ſucrée, & murit en Septembre : le Teton de Vénus eſt auſſi plus rond que long, ferme, d'un rouge tendre, & murit en Août : la Vineuſe eſt groſſe, ronde, d'un rouge foncé, d'un goût délicieux, & ſe mange en Septembre : la Mignonne qui eſt plus élevée d'un côté que de l'autre, belle en couleur, ſucrée, & murit au milieu d'Août : la Magdelaine rouge qui eſt groſſe, plus longue que ronde, d'un coloris rouge, vineuſe, ſucrée, & qui murit au commencement de Septembre : la Magdelaine

blanche qui eſt moins groſſe, plus ronde que longue, vineuſe, très ſucrée, & qui murit en même-tems que la précédente : la Pêche Royale qui eſt groſſe, plus tardive, & murit en Octobre : la Bourdine, groſſe, d'un rouge obſcure, & murit en Septembre : la Violette hative, petite, vineuſe, parfumée, & murit la mi-Septembre : la Chanceliere qui eſt plus longue que ronde, d'un beau rouge, & a la peau fine & l'eau ſucrée : la Chevreuſe qui eſt groſſe, rouge, a la chair fine & ſucrée, la figure longue, & murit en Août : l'admirable Jaime ou Abricotée, qui eſt plus ronde que longue, eſt d'une couleur pourpre noire, a la chair jaune, ferme & ſucrée, & murit à la fin d'Août : la Pêche admirable qui eſt groſſe, plus longue que ronde, prend aiſément le rouge quand elle eſt frappée du ſoleil, ſa chair eſt ferme, ſon eau ſucrée, elle murit au commencement de Septembre : la Violette tardive qui eſt plus ronde que longue, eſt excellente, & murit à la fin de Septembre : le Pavis blanc qui reſſemble à la Magdelaine blanche, a la chair d'un fort bon goût, mais ferme & tenant au noyau, & murit à la fin d'Août : le Pa-

vis rouge de Pomponne qui est fort gros, rond, d'un rouge incarnat, a le goût musqué, l'eau sucrée, & murit en Octobre : le Brugnon hatif, est aussi rond que long, d'une couleur pourpre noirâtre, a la chair jaune ; remplie d'une eau très sucrée, & murit en Septembre : le blanc qui est de moyenne grosseur, a la chair jaune, ferme, & murit en Septembre : le violet tardif qui est gros & ferme, a la chair jaune & musquée, est un excellent manger, & murit en Octobre. Il y a encore la Pêche persique, celle de Pan, la Roxanne, la Monstrueuse, celle d'Andilly, la Paysanne, la Louvois, la Bellegarde, la Belle de Vitri, le Pavis Royal : toutes ces pêches se mangent à la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre. Dans cette énumération des meilleures especes de pêches que nous venons de faire, on voit qu'il y en trois especes qui varient spécialement : savoir, les Pêches, les Pavis & les Brugnons : les Pêches quittent leur noyau, & les Pavis ne le quittent pas, ainsi que les Brugnons, dont la peau n'est pas cotoneuse, comme celle des Pêches & des Pavis, mais lisse & plus colorée. Les Pêchers & leurs es-

peces fleuriſſent au printems : il leur faut une terre graſſe, argilleuſe, & il faut l'arroſer fréquemment. Pour le multiplier, on plante des noyaux de pêches dans un terroir foſſoyé à deux pieds l'un de l'autre, à trois doigts de profondeur, la tête tournée en bas : au bout de deux ans on replante les rejettons dans une petite foſſe, on les fume, on laboure leur pied, & on les arroſe de tems en tems ; deux ans après on les tranſplante, on les met en eſpaliers : cette méthode vaut mieux que de les greffer ſur des Pruniers ou des Abricotiers. Lorſqu'ils ont trois ans, on les taille deux fois l'an, la premiere taille ſe fait au mois de Mars, la ſeconde en Mai ou Juin. Il faut les dépaliſſer pour les bien tailler : on taille les branches à bois au quatrieme ou cinquieme œil, pour qu'il en naiſſe des branches à fruit ; à la fin de Mai il faut pincer les boutons des groſſes branches, pour qu'elles pouſſent du bois à fruit. La ſeconde taille ſe fait pour délivrer l'arbre des branches inutiles qui l'épuiſeroient, ou même du trop de fruit : on taille en même tems tout le bois ſec & celui qui eſt attaqué de gomme.

Après

Après la taille & lorsqu'ils sont en fleur, on doit les garantir de la gelée & des vents du mois d'Avril, par des paillassons qu'on ôte quand le tems est doux. Pour regarnir les vieux Pêchers, on élague toutes les branches gourmandes, dont l'arbre se trouve surchargé & épuisé, & on leur substitue de jeunes branches à fruit en quantité suffisante, pour garnir le mur contre lequel le Pêcher est palissadé. Cette substitution se fait ainsi; après avoir suffisamment élagué l'arbre qu'on veut dégarnir, on le perce jusqu'au cœur en divers endroits, à distances convenables, avec une vrille, dans une direction oblique, en lui faisant former avec l'arbre un angle aigu, dont le sommet soit en bas. Le trou qui approche le plus du pied de l'arbre, doit toujours se trouver au moins à un pouce de la superficie du terrein, de maniere que la partie entamée, ne puisse jamais être recouverte de terre: on doit avoir près de soi de jeunes branches à fruit d'une grosseur convenable, qui ne font que d'être séparées du tronc sur lequel on les a choisies, & on les fait entrer jusqu'au fond de la douille, en sorte que le bout du jeune bois puisse

toucher à la moëlle de l'arbre ; il faut auparavant avoir dépouillé de son écorce la partie de la jeune branche, qui doit s'adapter dans le tronc, & l'y assujettir de façon que les écorces, tant du sujet à greffer, que de la branche qu'on vient de lui confier, se puissent exactement toucher dans toutes leurs parties : on doit pour cela ouvrir proprement l'écorce de l'arbre tout au tour du tronc, & y introduire en dessous un peu de celle du jeune bois, à peu près de la même maniere qui se pratique pour la greffe en écusson : on consolide ensuite cette greffe avec un peu de terre grasse, & mieux encore avec de la cire molle, dans la vue d'empêcher qu'aucun air ou humidité étrangere ne pénetre dans les vuides insensibles qui peuvent d'abord se trouver entre les deux bois réunis. Les Pêchers ainsi renouvellés par cette sorte de greffe, produisent des fruits en quantité sans interruption du haut en bas, au lieu qu'auparavant ils ne rapportoient que quelques fruits à l'extrémité de leurs branches. Par le moyen de cette greffe, toute espèce d'arbre peut changer de nature dans l'espace de deux mois, sans

quitter sa premiere forme, & sans avoir souffert aucune interruption de fleurs ni de fruits, suivant la saison dans laquelle on fait cette opération : on peut de plus en pratiquant cette sorte de greffe, disposer des branches de cet arbre à volonté, & leur donner la forme d'un bel éventail (*a*).

Les Pêches sont cordiales, pectorales & adoucissantes : on les confit à l'eau-de vie, on en fait aussi de la marmelade, des compotes & des ratafiats. Les fleurs de pêchers purgent très bien & tuent les vers : on en fait un syrop purgatif excellent pour les hidropiques; les feuilles pilées & appliquées sur le ventre, sont aussi an helmintiques. L'huile de l'amande est usitée pour les tintemens d'oreilles, & pour adoucir les douleurs hémorroïdales. Elle est bonne dans les fievres tierces & quartes, appliquée au commencement de l'accès sur les tempes, l'épine du dos & les bras. Les Pêchers servent dans les jardins aux mêmes usages que le Cerisier : on recherche celui qui est à fleurs dou-

(*a*) Voyez le Traité de la Culture du Pêcher, & l'Agronome, ou Dictionnaire portatif du Cultivateur, qui se vend à Paris chez Saugrain le jeune.

bles pour le mettre dans les petits bosquets, où il fait au printems un effet des plus merveilleux.

Le Grenadier est un arbrisseau qui se divise en domestique & sauvage : le Grenadier domestique & cultivé se divise en Grenadier à fruit & Grenadier à fleurs doubles ; il y a encore le panaché & celui d'Amérique. Les Grenadiers sont des arbres de moyenne hauteur, leurs rameaux sont menus, anguleux, garnies de quelques épines, les feuilles sont opposées par le bas & alternes vers le haut, longuettes, quelquefois rougeâtres vers leur extrémité ; leurs fleurs sont en rose ; & placées dans un calice membraneux & divisé en plusieurs parties ; elles sont d'un beau rouge, ainsi que le calice, qui devient dans les Grenadiers simples, un fruit à neuf ou dix loges irrégulieres, dans lesquelles se trouvent plusieurs graines recouvertes d'une pulpe pleine d'un suc vineux & rougeâtre, acide & fort agréable : il y en a néanmoins dont le suc est doux. Le Grenadier panaché ne differe du précédent que par sa couleur : le sauvage est plus épineux. Les quatre especes de Gre-

nadiers cultivés dont nous venons de parler, se mettent chez nous en pleine terre, mais dans les pays tempérés, on le met dans des caisses pour les garantir des hivers trop rigoureux, en les retirant alors dans la serre. Il faut aux Grenadiers une bonne terre à potager passée à la claie, & mêlée avec moitié de terreau ; quand on les plante on couvre cette terre d'un doigt de terreau de vache après l'avoir arrosée. On met cependant en pleine terre dans les pays tempérés les Grenadiers à fruit, & ceux qui ont les fleurs doubles. On les arrange en espalier : cette forme leur convient mieux & les garantit des trop grands vents : car on les expose au midi, & dans l'hiver on couvre leur pied de fumier & leurs branches de paillassons. Les Grenadiers en pleine terre s'arrosent rarement : ceux qui sont en caisses, ont besoin d'arrosemens plus fréquens. Dans la taille des Grenadiers, les branches qui paroissent courtes & bien nourries, doivent être conservées entieres, car ce sont celles qui produisent les fleurs & les fruits. Après la premiere pousse, il faut pincer les branches qui s'échappent trop ; on ébour-

℞ Noix de Galles } ℥ j
Noix de Cyprès }
Semences de Plantain, d'Epine-vinette. } ʒ ij
Sumac ℥ ß
Ecorce de grenade ʒ ij
Alun de roche ℥ ij

On fait du tout une poudre fine, puis on ajoute,

Cire jaune ℥ iij
Huile commune ℥ viij
Mastich en poudre ʒ ij

On fait fondre le tout ensemble ayant soin de bien mêler, & vous avez votre onguent, qui porte ce nom parcequ'il fut employé pour la premiere fois, & même, dit-on, inventé, pour une Comtesse.

Les fleurs de grenade entrent aussi dans la poudre contre l'avortement; voici les médicamens qui entrent dans cette poudre.

℞ Racines de Tormentille }
Grande Consoude } *aa* ʒ iij
Bistorte }
Fleurs de grenade ou Balaustes } *aa* ʒ ij
Graines d'écarlatte }

Semences de Plantain	} aa ℥j	
d'Epinevinette		
Rapure d'Yvoire		℥j ß
Sang de Dragon		℥ij
Mastich		℥j
Succin	} aa ℥j ß	
Bol d'Arménie		
Terre sigillée		
Corail rouge préparé		
Cachou purifié		℈ij
Laudanum		gr. vj

On fait de toutes ces drogues une poudre fine. Les balaustes entrent aussi dans le syrop magistral astringent.

Le suc de la grenade aigre est fort employé en Médecine : on s'en sert pour fortifier le cœur, pour arrêter le vomissement & le cours de ventre, & pour rafraîchir.

On appelle cette fleur grenade, parcequ'elle est fort commune à Grenade, Ville d'Espagne : on en fait des berceaux & des haies qui sont fort élevés.

Si les vers faisoient tort à l'arbre, il faudroit l'arroser avec de l'eau & du fiel de bœuf, on peut se servir aussi de l'urine d'âne mêlée avec des excremens de cochons. Les fleurs de grenades

peuvent servir en place de Noix de galles à faire de l'encre, qui est beaucoup plus belle que l'encre ordinaire.

CHAPITRE XXXVI.

De l'Alizier, du Cormier & du Spiræa.

L'ALIZIER est un arbre de la grosseur de l'Orme, ses feuilles sont alternes, veinées, dentelées, vertes en dessus, blanches en dessous, larges & pointillées; ses fleurs sont corymbiformes, placées au haut des branches, blanches, odorantes & en rose, il leur succede un fruit à plusieurs capsules, rouge quand il est mûr, ovoïde, doux, & renfermant dans chaque capsule une semence noirâtre : il fleurit au mois de Mai, son fruit murit en automne, on s'en sert dans les prisanes pectorales, il est fort adoucissant. Son bois est fort dur, on en fait des chevalets de clavessins, des flutes, des fifres, & des cannes : on le met dans les bosquets de printems, & les petites

allées des parcs. Il lui faut une exposition au midi, & une terre grasse bien labourée ; il y en a cinq especes, l'un à feuilles rondes, l'autre à feuilles oblongues, l'Alizier proprement dit, celui de Virginie à feuille d'Arbousier, & celui d'Angleterre à feuilles de Troëne.

Le Cormier ou Sorbier, est un arbre dont on distingue plusieurs especes, les plus communes sont le Sorbier, proprement dit, le Sorbier à fruit rouge, celui à fruit rougeâtre, celui qui est en forme de pain, le Sorbier à fruit arrondi, le terminal, celui à petit fruit rouge, celui à fruit très petit, & le sauvage à feuilles panachées. Ces arbres sont grands, ont le tronc droit, l'écorce rude & pâle, leurs branches sont garnies de feuilles oblongues, aîlées, sur un rang, dentelées en leurs bords, velues, blanchâtres en dessous ; leurs fleurs sont en rose, corymbiformes, attachées au haut des branches, petites & blanches, leur calice devient un fruit pyriforme, charnu, d'un goût agréable lorsqu'il est mûr, mais acerbe lorsqu'on le cueille sur l'arbre. Cet arbre se multiplie de semences ou de

rejettons, ainsi que le précédent. Il fleurit au mois de Mars, son fruit murit en Septembre. Ses feuilles sont astringentes : les fruits possedent les mêmes vertus, sur-tout avant leur entiere maturité : on en tire un suc, qui ayant fermenté, devient semblable au cidre. Le bois est fort dur, on en fait des coins, des maillets, des vis de pressoirs & des presses, des timons & des jantes de roues. Les grives sont fort friandes du fruit du Sorbier sauvage.

Le Spiræa est un arbre dont on distingue quatre especes principales : savoir, le Spiræa à feuilles de Saule, celui à feuilles d'Abier, celui d'Espagne à feuilles crenelées, & celui qu'on appelle Hipericum en arbre. Ces arbrisseaux donnent plusieurs rameaux grêles couverts d'une écorce rouge, portant beaucoup de feuilles alternes, longues & étroites, dentelées, vertes en dessus, rougeâtres en dessous, d'un goût astringent, elles sont accompagnées de deux stipules attachés un peu au dessus de l'origine de leur pédicule, dont elles semblent des divisions ; leurs fleurs sont incarnates, petites, en rose,

corimbiformes & disposées aux sommités des branches ; leur pistil devient un fruit à cinq capsules longues, dans chacune desquelles il y a deux semences, dont une avorte le plus souvent. Cet arbrisseau aime les endroits sombres & humides ; ses feuilles, ses fleurs & ses fruits sont détersifs & astringens. On les met dans les bosquets de printems, pour décorer les endroits humides & ombrageux : il fleurit en Mars.

CHAPITRE XXXVII.

De l'Arbousier.

L'ARBOUSIER est un arbrisseau dont on distingue quatre especes principales : savoir, l'Arbousier proprement dit, l'Arbousier à fruit long, celui qui a la fleur double, & celui d'Italie. Son tronc est couvert d'une écorce rougeâtre & écailleuse ; ses rameaux sont aussi couverts d'une écorce de la même couleur, garni de petits cils, ainsi que le pedicule des feuilles qui sont

blanc rougeâtre à l'extérieur, mais marquées en dedans de petits points violets fort agréablement arrangés, elles ont une odeur fort agréable, leur calice est en tube à cinq divisions, il tombe de bonne heure en partie, elles ont cinq étamines, dont une est stérile, leur pistil devient une silique longue de six pouces, dure, allant en diminuant, contenant des semences aîlées traversées par un nerf ligneux.

Le Jasmin de Virginie est une espece de Bignone qui reste toujours sous la forme d'un arbrisseau ; ses feuilles sont opposées au milieu de la tige sur laquelle elles sont : on voit à l'endroit de leur opposition des petits cils lanugineux : elles sont d'un vert pâle en dessus, blanches en dessous, dentelées & finissent en pointe : ses fleurs sont en tube & d'un beau rouge, elles ont cinq étamines, & il leur succede une silique. La Bignone à feuilles de Frêne est de deux especes : la Bignone à petites feuilles de Frêne, qui ne differe de la précédente qu'en ce que les feuilles sont plus vertes, & que la côte à laquelle elles sont attachées, est

marquée d'une rainure plus apparente que dans l'autre espece : ces deux especes aiment à ramper : celle à grandes feuilles de Frêne a la feuille oblongue, arrondie par le bout, & a des déntelures fort aiguës. La côte où sont attachées les feuilles est sillonnée & gonflée à l'endroit où les feuilles y sont attachées.

La Bignone à feuilles de poirier a des feuilles opposées trois à trois par leur pédicule qui est long & marqué d'un sillon ; elles sont d'un vert blanchâtre, épaisses, frisées par les côtés, oblongues & pointues.

La Bignone à griffes de chat, a la feuille fort petite, lisse, attachée à une tige sarmenteuse, d'un beau vert, terminée par une pointe mousse, & accompagnée d'une vrille à trois branches, dont chacune est armée vers le bout d'une griffe pointue, & qui s'attache aussi aisément à la peau que la griffe d'un chat, d'où lui est venu le nom qu'elle porte.

Le Cattalpa se reproduit de boutures, marcottes, & de greffe sur l'Adharoda, il lui faut une terre grasse, on

peut s'en servir pour les massifs des grands bosquets : il fleurit en Juillet, sa silique murit en Octobre. Le Jasmin de Virginie se multiplie comme les Jasmins, ainsi que la Bignone à feuilles de Frêne ; ils servent tous les deux à garnir des murs ou des treillages, car ils aiment à grimper. La Bignone à feuilles de poirier & la griffe de chat : cette plante a été nommée *Bignonia*, par M. Tournefort, pour honorer la mémoire de M. l'Abbé Bignon, son ami.

CHAPITRE XXXIX.

Du Bois de Capitaine, du Sumac, & du Diosma.

LE Bois de Capitaine qui est une espece de Malpighia, est un petit arbrisseau dont il y a deux especes, l'une qui est le Bois de Capitaine proprement dit, & l'autre le Bois de Capitaine à feuilles de houx.

Le Bois de Capitaine, proprement

dit, a les feuilles opposées, ovoïdes, pointues, épaisses, d'un vert pâle en dessus & encore plus en dessous, où elles sont garnies de quantité de petites épines blanches, fort aiguës, qui entrent dans les doigts de ceux qui manient leurs feuilles sans les connoître. Ses fleurs sont soutenues par de longs pédicules, auxquels tient le calice qui est aussi fort long & divisé en cinq parties; chacune desquelles porte en dessous deux tubercules, excepté la cinquieme de ces divisions qui n'en a qu'une; leur fleurs sont petites, en croix, corymbiformes, axillaires & terminales, leurs pétales sont rouges en dessous & blanchâtres en dedans, exhalent une odeur assez agréable, ont dix étamines, trois stiles & trois stigmates cylindriques, il leur succede une baie à trois loges, rouge lorsqu'elle est mûre, d'un goût sucré, mais ayant pour l'ordinaire la pulpe cotonneuse, & ayant un osselet anguleux dans chaque loge : elle est attachée à un pédicule de la même maniere que les cerises, & est terminée par une petite corne-mousse à chaque division

de ses loges, sa chair est blanche.

Le Bois de Capitaine à feuilles de houx, differe du précédent, en ce que ses feuilles sont frisées, plus petites, semblables à celles du houx, & garnies d'épines fort longues par les bords.

Les autres especes de Malpighia n'ont pas les feuilles épineuses en dessous, il y en a une à feuilles de coignassier, & l'autre à feuilles de Grenadier. Les Malpighia se reproduisent de semences, de boutures, sous chassis dans les pays tempérés, ainsi que toutes les plantes qui viennent d'Amérique & des pays chauds : il leur faut une bonne terre & un endroit exposé au soleil.

Le Sumac est un arbrisseau, dont on distingue plusieurs especes, dont les principales sont, le Sumac proprement dit, ou à feuilles d'Orme, & celui de Virginie.

Le Sumac à feuilles d'Orme est un arbrisseau qui s'éleve beaucoup ; ses feuilles sont rangées sur une côte par paires, & finissent par impairès, elles sont longues, larges & dentelées, deviennent rougeâtres dans l'au-

tomne, les branches auxquelles sont attachées leurs côtes, sont recouvertes de duvet & grisâtres; leur fleurs sont disposées en grappes, en roses fort serrées & de couleur jaunâtre : elles sont hermaphrodites, il y en a de stériles sur l'arbre entier : d'autres arbres les ont fertiles, elles sont ordinairement en panicule au bout des branches, il y en a cependant d'axillaires : il leur succede une baie qui est acide & contient un osselet ovoïde. Ce fruit étoit employé autrefois dans les cuisines au lieu de verjus & de vinaigre; les Tanneurs se servent de ses feuilles pour tanner leurs cuirs : on fait un vinaigre fort bon par l'infusion de ses fruits. Les feuilles & les fleurs du Sumac sont astringentes : on s'en sert extérieurement & intérieurement. Ses semences entrent dans l'onguent de la Comtesse, & son fruit dans le syrop de myrthe. La décoction des feuilles noircit les cheveux.

Le Sumac de Virginie a les feuilles plus longues & plus pointues, ses fleurs sont d'un beau rouge. Il y a deux Sumacs qui nous viennent d'Afrique,

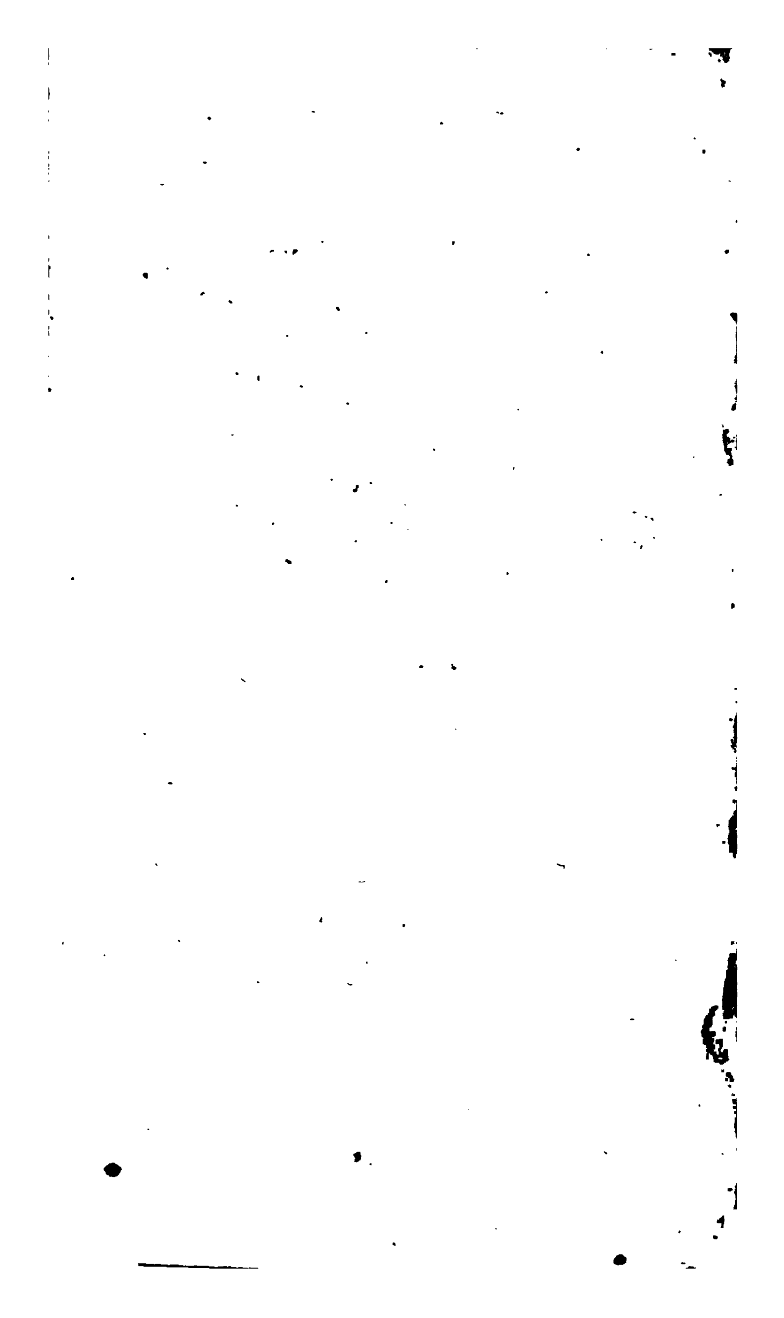
dont les branches ne ſont garnies que de trois feuilles diſpoſées comme celles du trefle, elles ſont vertes & en panicules. Les Sumacs ſe multiplient de boutures & de graines, il leur faut une bonne terre & un endroit expoſé au ſoleil.

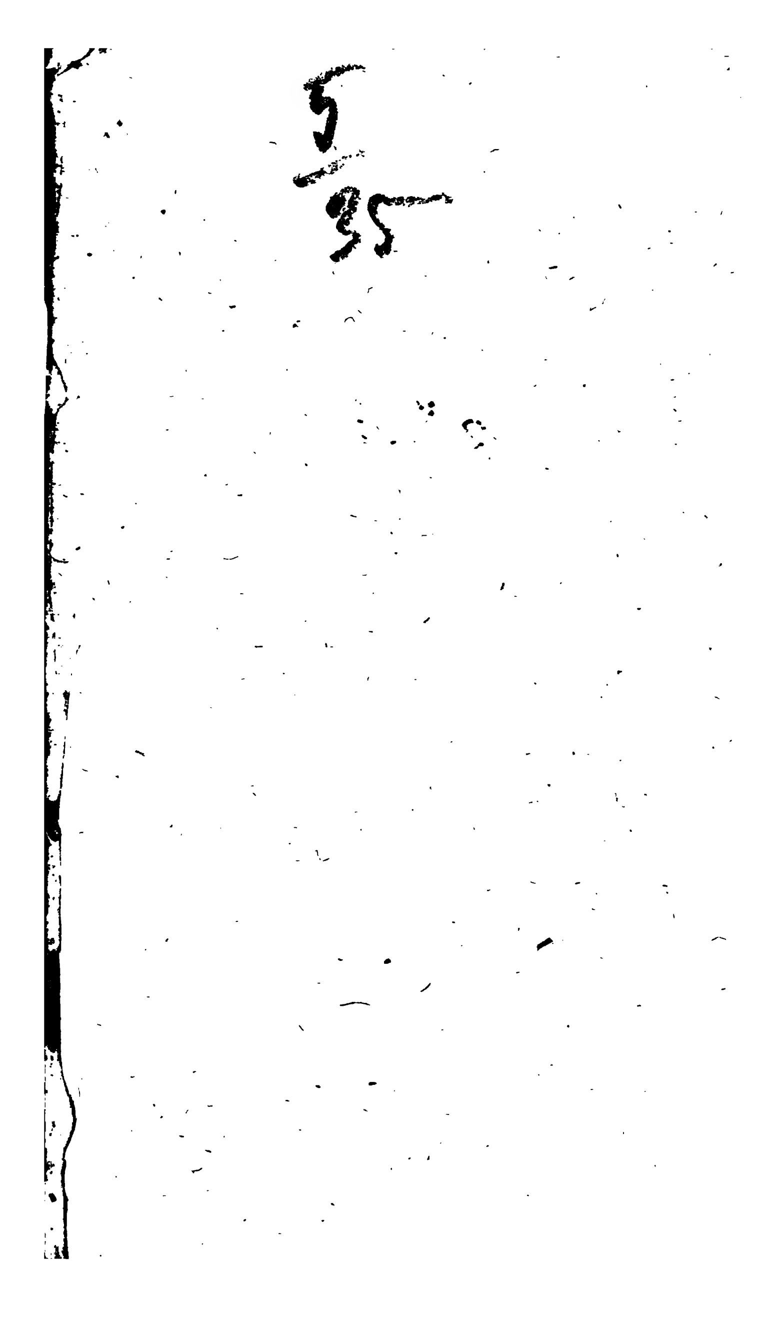
Le Dioſma ou l'arbre des Dieux, eſt un petit arbriſſeau qui s'éleve à la hauteur de deux pieds, ſa tige eſt tortue & jette beaucoup de rameaux chargés de feuilles longuettes, fort étroites, pointues, marquées de petites glandes dans toute leur longueur, alternes & oppoſées par leur ſituation avant leur développement, elles ſont pliées & appliquées par leur tranchant en face les unes des autres, elles ſont alors jaunâtres, mais enſuite elles deviennent d'un vert pâle, elles répandent une odeur réſineuſe fort agréable. Ses fleurs ſont axillaires, en roſe, d'un blanc ſale, le calice eſt diviſé en cinq parties aiguës, ſa baſe eſt platte, les étamines ſont au nombre de cinq & en forme d'alène, le germe du piſtil eſt couvert du nectar, le ſtil eſt ſimple, leur fruit eſt une capſule à cinq loges,

dans chacune desquelles est une semence ovoïde, pointue sur les deux extrémités.

Les feuilles de cette plante sont échauffantes, cordiales, sudorifiques, vermifuges, diurétiques & vulnéraires. Il y a deux autres especes de Diosma, dont l'un a les feuilles velues, & l'autre en alène. Les Diosma se multiplient de marcottes, de graines, & de boutures; il leur faut une bonne terre, & un endroit exposé au soleil: on les rentre dans la serre dans les pays tempérés à la fin de Septembre.

FIN.




5
35

Saul

2ᵛ 14




3 2044 102 812 898



